



Verrines de fruits rouges rôtis, crème vanille & éclats d'amandes

Temps total :  ~ 45 min

- Préparation des ingrédients : 5 min
- Cuisson des fruits rouges (four) : 15-20 min
- Préparation de la crème vanille végétale : 10 min
- Refroidissement léger (fruits + crème) : 10 min
- Montage des verrines : 5 min

Ingrédients (4 verrines) :

• Fruits rôtis

- 300 g de fruits rouges (surgelés ou frais : framboises, fraises, myrtilles, groseilles...)
- 2 c. à soupe de sirop d'érable ou de sucre de coco
- 1 c. à café de jus de citron
- 1 pincée de vanille en poudre

• Crème vanille végétale

- 400 ml de lait végétal (amande ou avoine, de préférence)
- 2 c. à soupe de féculle de maïs
- 2 c. à soupe de sucre (ou sirop d'érable)
- 1 c. à café d'extrait de vanille

• Finition

- Amandes effilées ou concassées, légèrement toastées
- Quelques fruits rouges frais pour le décor (optionnel)



Verrines de fruits rouges rôtis, crème vanille & éclats d'amandes

Instructions :

1. Rôtir les fruits

- Préchauffe le four à 180°C.
- Dispose les fruits rouges dans un plat, ajoute le sirop d'érable, le citron et la vanille.
- Enfourne 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que les fruits soient fondants et légèrement confits.
- Laisse tiédir.

2. Préparer la crème vanille

- Dans une casserole, délaye la féculle avec un peu de lait froid.
- Ajoute le reste du lait, le sucre et la vanille.
- Fais chauffer à feu doux en remuant jusqu'à épaississement.
- Laisse refroidir légèrement (la crème va se raffermir).

3. Monter les verrines

- Dépose une couche de fruits rouges rôtis au fond.
- Ajoute une couche généreuse de crème vanille.
- Répète si la verrine le permet.

4. Finaliser

- Parsème d'éclats d'amandes toastées et ajoute quelques fruits frais si souhaité.