

VERRINES CHOCOLAT FRAMBOISE

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/verrines-chocolat-framboise/>

Des verrines faciles, rapides, et ultra gourmandes !

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Dessert, Verrine,

Ingrédients

Pour 8 petites verrines

*Garniture

2 Jaunes d'Oeuf 40 grammes

40 grammes de Sucre

75 grammes de Lait 7,2 Centilitres/72 Millilitres

70 grammes de Crème Liquide Entière 6,36 Centilitres/63,64 Millilitres

50 grammes de Chocolat Noir

50 grammes de Chocolat au Lait

125 grammes de Purée de Framboise 12,5 Centilitres/125 Millilitres

*Réduit de Framboise

200 grammes de Framboises

70 grammes de Sucre

*Déco

8 Framboises

de la Crème Liquide 35%

du Mascarpone

du Sucre

du Sucre Neige Pour la recette, voir ICI

Pour 6 petites verrines

*Garniture

1,5 Jaunes d'Oeuf 30 grammes

30 grammes de Sucre

56,2 grammes de Lait 5,4 Centilitres/53,95 Millilitres

52,5 grammes de Crème Liquide Entière 4,77 Centilitres/47,73 Millilitres

37,5 grammes de Chocolat Noir

VERRINES CHOCOLAT FRAMBOISE

37,5 grammes de Chocolat au Lait

93,7 grammes de Purée de Framboise 9,37 Centilitres/93,7 Millilitres

*Réduit de Framboise

150 grammes de Framboises

52,5 grammes de Sucre

*Déco

6 Framboises

de la Crème Liquide 35%

du Mascarpone

du Sucre

du Sucre Neige Pour la recette, voir ICI

Pour 4 petites verrines

*Garniture

1 Jaune d'Oeuf 20 grammes

20 grammes de Sucre

37,5 grammes de Lait 3,6 Centilitres/36 Millilitres

35 grammes de Crème Liquide Entière 3,18 Centilitres/31,82 Millilitres

25 grammes de Chocolat Noir

25 grammes de Chocolat au Lait

62,5 grammes de Purée de Framboise 6,25 Centilitres/62,5 Millilitres

*Réduit de Framboise

100 grammes de Framboises

35 grammes de Sucre

*Déco

4 Framboises

de la Crème Liquide 35%

du Mascarpone

du Sucre

du Sucre Neige Pour la recette, voir ICI

Pour 12 petites verrines

*Garniture

3 Jaunes d'Oeuf 60 grammes

60 grammes de Sucre

112,5 grammes de Lait 10,8 Centilitres/108 Millilitres

105 grammes de Crème Liquide Entière 9,55 Centilitres/95,45 Millilitres

75 grammes de Chocolat Noir

75 grammes de Chocolat au Lait

187,5 grammes de Purée de Framboise 18,75 Centilitres/187,5 Millilitres

*Réduit de Framboise

300 grammes de Framboises

VERRINES CHOCOLAT FRAMBOISE

105 grammes de Sucre

*Déco

12 Framboises

de la Crème Liquide 35%

du Mascarpone

du Sucre

du Sucre Neige Pour la recette, voir ICI

Instructions

Note sur les verrines

Une note sur le volume des verrines : je vous ai indiqué diverses proportions d'ingrédients pour plus ou moins de verrines plus haut

Néanmoins, toutes les verrines sont différentes... en forme, mais également en volume. Il faudra donc ajuster ces quantités pour vos propres verrines.

La crème anglaise

1. Pour ces verrines, on va réaliser une crème anglaise que l'on va mélanger au chocolat (une ganache soyeuse) : cela va apporter une texture soyeuse et une douceur en bouche
2. Dans un bol, blanchir les Jaunes d'Oeuf (2) et le Sucre (40 g)
3. Faire chauffer le Lait (75 g ou 7,2 Centilitres/72 Millilitres) et la Crème Liquide Entière (70 g ou 6,36 Centilitres/63,64 Millilitres) en casserole, à feu faible/moyen
4. Pendant ce temps, on va hacher le chocolat (pour une fonte plus rapide et totale)
5. Prendre un chocolat de bonne qualité si possible. J'ai pris du chocolat Valrhona professionnel. Sinon, prendre un chocolat de supermarché mais avec la meilleure qualité, quitte à payer un peu plus
6. Hacher le Chocolat Noir (50 g) et le Chocolat au Lait (50 g)
7. Placer dans un grand bol
8. Dès que le mélange creme/lait est porté à ébullition, verser sur le mélange oeufs/sucre
9. Mélanger à l' aide d' un fouet à main
10. Reverser dans la casserole
11. Remettre sur le feu, et cuire à frémissement (feu très faible) (sinon la crème va cuire trop vite et vous aurez des grumeaux)
12. Cuire sans arrêter de vanner, c'est à dire remuer et racler gentiment le fond de la casserole ainsi que les bords, afin d'éviter la formation de grumeaux
13. Contrôler la température : on va cuire sans arrêter de vanner jusqu'à ce que la température atteigne 82 C
14. Si vous obtenez des grumeaux, ce n'est pas un énorme problème pour cette recette car on va mixer la ganache au final
15. Verser alors le contenu dans le bol avec le chocolat, et mélanger au fouet à main

VERRINES CHOCOLAT FRAMBOISE

16. On a ainsi une ganache qui est la base de la crème
17. Pour la Purée de Framboise (125 g ou 12,5 Centilitres/125 Millilitres), j'utilise une purée congelée (marque BOIRON), qui est pratique (il suffit de la décongeler)
18. Pour la faire vous-mêmes, vous pouvez tout simplement mixer et cuire des framboises entières, puis filtrer pour enlever les pépins
19. Une solution express encore plus rapide, c'est d'utiliser une confiture de framboises (mais dans ce cas, il faut moins de sucre dans la recette pour compenser)
20. Verser la Purée de Framboise (125 g ou 12,5 Centilitres/125 Millilitres) sur la ganache, mélanger
21. Etape importante, il faut "lisser" la crème (personne n'aime les grumeaux en bouche !), afin de rendre la crème soyeuse : On peut utiliser soit un blender, ou un robot à lame ou également un mixeur plongeant
22. Verser en verrine
23. Placer au frais pour au moins 2 heures

Le Réduit de Framboise

24. Pour le réduit de Framboise : Si vous voulez gagner du temps, vous pouvez tout simplement utiliser de la confiture de framboises et sauter cette étape
25. Placer en casserole les Framboises (200 g) et le Sucre (70 g), et cuire à feu vif en mélangeant et en écrasant les framboises
26. Filtrer à l'aide d'un tamis ou d'une passoire pour retirer les pépins
27. Sortir les verrines, et verser le réduit Framboise (avec une cuillère)
28. Déposer les Framboises (8)
29. En option, fouetter Crème Liquide 35%, Mascarpone et Sucre, et déposer
30. Vous pouvez également saupoudrer de Sucre Neige (La recette est ICI)