

Epices & moi ...



Verrines de compotée de rhubarbe-framboise & crème de noix de coco

Ce qu'il faut :

{ Pour 6 verrines }

La compotée de rhubarbe et framboise:

350 g de bâtons de rhubarbe nettoyés et effilés

120 g de framboises

80 ml d'eau

50 g de sucre de canne { 100 g pour les becs sucrés }

1 càc rase de cardamome { Quantité à adapter selon les goûts }

La crème de noix de coco :

3 jaunes d'œufs

3 càs de sucre de canne

2 càs de noix de coco râpée

1 càc de fécule de maïs

1 gousse de vanille { ou 1/2 càc de graines de vanille }

200 ml de crème de coco

200 ml de lait de coco

Le crumble de noisettes :

2 càs de poudre de noisettes

40 g de flocons d'orge ou avoine

2 càs de miel

1 càs de purée d'amande { ou beurre }

Quelques flocons de noix de coco

Quelques mûres ou framboises

Alors, comment on fait ?

- Préparer la compote de rhubarbe et framboise : Dans une petite casserole chaude, verser la rhubarbe coupée en petits tronçons, les framboises, l'eau et le sucre. Bien mélanger et porter à ébullition.
- Continuer à mélanger pendant 5 à 10 minutes jusqu'à ce que les fruits deviennent une compote.
- Juste avant de retirer la compote du feu, saupoudrer d'un peu de cardamome. Remuer et laisser refroidir la compote au réfrigérateur.
- Pour préparer la crème de noix de coco, verser la crème et le lait de coco ainsi que la gousse de vanille fendue dans une casserole. Chauffer à feu moyen et laisser mijoter doucement. Éteindre le feu et laisser infuser la gousse de vanille dans le lait de coco pendant 15 minutes. Ôter la gousse de vanille.
- Dans un bol, mélanger les jaunes d'œufs, le sucre, la noix de coco râpée et la fécule de maïs. Verser en filet le mélange de lait de coco chaud infusé doucement et en fouettant sur le mélange d'œufs pour éviter que ceux-ci ne coagulent pas.
- Verser à nouveau la crème dans la casserole et faire cuire doucement à feu doux pendant quelques minutes et mélanger avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le mélange épaississe. La rapidité de prise dépendra de la qualité de la crème de coco.
- Transférer la crème de noix de coco dans un plat et couvrir le dessus avec un film fraîcheur pour éviter la formation d'une peau. Réserver au réfrigérateur jusqu'à ce que ce soit frais.
- Préchauffer le four à 180°C. Dans un bol, ajouter tous les ingrédients pour préparer le crumble de noisettes.
- Mélanger pour bien enrober le tout. Étaler la préparation sur une plaque à pâtisserie couverte d'un papier cuisson et cuire au four pendant 8 à 10 minutes.
- Mélanger un peu les ingrédients pour que la cuisson soit uniforme. Retirer du four, transférer sur une autre plaque pour que cela refroidisse complètement.
- Les verrines: Déposer dans le fond de chaque verrine une couche épaisse de compote de fruits, puis une couche de crème de coco et enfin, saupoudrer du crumble de noisettes.
- Ajouter quelques mûres ou autre. Ainsi que quelques flocons de noix de coco.