

Verrine de croustade aux bleuets et avoine, chantilly à l'érable |

Recette pour 4 portions

Description

Une verrine au goût du Québec!

L'astuce du chef

N'hésitez pas à prendre un autre fruit selon votre préférence!

Ingrédients

Crumble

- 30 Gr Farine
- 30 Gr Flocons d'avoine
- 30 Gr Cassonade
- 30 Gr Beurre
- 0.50 Cuil. à thé Poudre à pâte

Bleuet

- 150 Gr Bleuets congelés
- 1 Cuil. à thé Féculé de maïs
- 30 Ml Sirop d'érable

Chantilly

- 125 Ml Crème 35%
- 30 Ml Sirop d'érable

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **365 F°**

Crumble

Dans un bol, mélangez l'avoine, la farine, la cassonade et la poudre à pâte.

Ajoutez le beurre à température pièce en petits cubes. Mélangez jusqu'à ce que vous obteniez une consistance de crumble.

Cuisson à 185C / 365F. Toutes les 4-5 min, mélangez à l'aide d'une spatule le crumble sur la plaque, répétez l'opération 3 fois, pour un temps de cuisson d'environ 15 min.

Bleuet

Mélangez tout les ingrédients dans une petite casserole et faites chauffer jusqu'à atteindre l'ébullition.

Laissez refroidir un peu avant de déposer dans vos verrines.

Chantilly

Sortez un bol avec la crème du réfrigérateur, ajoutez-y le sirop d'érable. À l'aide d'un fouet, montez la crème en chantilly, attention de ne pas aller trop loin.

Nous recherchons une crème qui se tienne bien. Gardez-la au réfrigérateur une fois montée.

Montage

Déposez la compote de bleuet au fond de vos verrines, puis ajoutez le crumble et terminez avec la chantilly à l'érable.

Bon appétit!