



Cuisine et
dépendances

Verrines simplissimes, compote de prunes reine-claude



Un dessert complet et gourmand, ces petites verrines sont très rapides à préparer et peuvent se composer au dernier moment : sur un fond de biscuits émiétés, il suffit de garnir chaque verre de compote de fruits, surmontée d'un peu de fromage blanc et nappé d'un coulis de caramel au beurre salé. Tout simple et délicieux, c'est une belle occasion d'utiliser les fruits d'été qui abondent en ce moment. On peut utiliser pour cette verrine toute sorte de biscuits (sablés, galettes, cookies, speculoos etc.) et de laitage (petits suisses, crèmes, yaourts à la grecque, etc.) en fonction des restes à recycler.

Ingrédients (6 verrines) :

- 400 g de prunes reine-claude
- 3 biscuits sablés
- 1 pincée de cannelle en poudre
- 200 g de fromage blanc
- crème de caramel au beurre salé

Préparation :

Couper les prunes en deux et enlever le noyau.
Les couper en petits cubes réguliers.

Mettre les dés de prunes dans une casserole , ajouter une pincée de cannelle.
Faire cuire à feu moyen à couvert ; laisser cuire une quinzaine de minutes jusqu'à ce que les fruits soient fondants.

Les mixer finement et laisser refroidir la préparation.

Émietter grossièrement les biscuits, répartir les miettes dans 6 verrines. Verser la compote dessus jusqu'au 2/3 de la hauteur de la verrine. Déposer dessus une couche de fromage blanc (je ne le sucre pas) et napper d'un filet de caramel au beurre salé.

Entreposer au réfrigérateur jusqu'au moment de servir. A déguster bien frais.

Le 6 Septembre 2011 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2011/09/06/index.html>