

TRIFLE D'AUTOMNE



Ingrédients :

- *1 pomme
- *1 poire
- *50 ml de jus de pomme
- *90 g de sucre
- *250 g de mûres (ou de framboises)
- *100 g de brioche tranchée
- *500 ml de lait
- *1 sachet de poudre à pudding à la vanille
- *3 cuillères à soupe d'amaretto (liqueur italienne à base d'amandes de noyaux d'abricots)
- *200 g de crème liquide entière ou crème fleurette
- *1 à 2 cuillères à soupe d'amandes grillées

Epluchez la pomme et la poire, coupez-les en deux, épépinez-les et coupez-les en petits morceaux.

Faites-les cuire à feu doux pendant environ 5 minutes, en y ajoutant le jus de pomme et 2 cuillères à soupe de sucre. Ajoutez 200 g de mûres ou framboises (gardez les plus jolies pour décorer) à la compote pomme/poire et laissez légèrement refroidir.

Coupez les tranches de brioche en lamelles ; disposez-les dans un plat ou dans des coupelles. Déposez-y les fruits et le jus.

Préparez le pudding selon les instructions inscrites sur le sachet et ajoutez-y les 3 cuillères à soupe d'amaretto. Mélangez bien.

Recouvrez les fruits avec le pudding et laissez refroidir. Mettez au réfrigérateur.

Avant de servir, battez la crème en chantilly avec le sucre restant (j'y incorpore du fixe crème). Répartissez la chantilly (vous pouvez dresser à la poche à douille) et garnir avec les amandes grillées et les mûres (ou framboises) restantes.