

Framboises à la crème de cassis de Dijon caramélisée

La Maison d'Aurette chambres et tables d'hôtes

<http://www.la-maison-d-aurette.com/6.html>



Pour 4 personnes

Ingrédients

500g de framboises premier choix bien fermes

5 cl de crème de cassis de Dijon

5 c à s généreuses de sucre glace

20 cl de crème fraîche liquide, 2 c à s de sucre glace, 1 sachet de crème fix

Une tige de menthe fraîche pour la déco

Préparation

Mettre au réfrigérateur vos accessoires pour monter la chantilly

Lavez délicatement les framboises, en mettre 80g de côté

Dans une poêle faites réduire la crème de cassis et les 3 c à s de sucre glace, jusqu'à ce que la mélange devienne sirupeux.

Eteignez le feu, laissez la réduction refroidir un peu (les framboises ne doivent pas cuire)

Verser délicatement dans la poêle les framboises, bien les enrober, toujours avec délicatesse pour qu'elles ne se délitent pas.

Laissez-les rendre un peu leur jus, les débarrasser doucement dans une passoire au dessus d'un récipient.

Refaire de nouveau réduire le mélange avec 2 c à s de sucre glace et le jus qui s'égoutte des framboises. Monter votre sirop à 110°

Mettre vos framboises dans un récipient plat et répartir le sirop sur celles-ci.

Mettre au réfrigérateur quelques heures ou si vous êtes pressée au congélateur le temps de monter votre chantilly.

La chantilly :

Montez votre crème chantilly au moment de dresser vos verrines, avec le sucre glace et le sachet de crème fix.

Dressez vos verrines, avec en couche, les framboises à la crème de cassis, chantilly... terminée par les framboises fraîches, mettre en attente au réfrigérateur, au moment se servir décorez vos coupes avec une petite branche de menthe fraîche.

Variante : vous pouvez servir ce dessert à l'assiette sur un rond de pâte feuilletée cuite au préalable avec un sorbet aux framboises ou les mettre en clafoutis.

L'hiver procédez de la même façon avec des framboises surgelées.