

Trifles aux fruits rouges



Pour 4 verrines

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 10 minutes

- 2 tranches de brioche légèrement rassise

Compotée de fruits rouges :

- 250 g de fruits rouges mélangés surgelés ou frais

- 5 g de beurre

- 10 g ou 1 c à soupe de sucre cristal

- Poivre Timut du Népal ou poivre de Sichuan (un tour de moulin)

- 1 c à soupe de kirsch (facultatif)

Crème pâtissière :

- 25 cl de lait

- 2 jaunes d'œufs

- 40 g de sucre

- 15 g de Maïzena

- 1/2 gousse de vanille

Crème fouettée au mascarpone :

- 10 cl de crème fraîche entière (30% de MG)

- 2 c à soupe de mascarpone

- 5 g de sucre glace

Passez les tranches au gril pain ou quelques minutes au four pour les rendre un peu croustillantes.

Préparez la crème pâtissière : Faites chauffer le lait avec la moitié de sucre et la 1/2 gousse grattée.

Battez quelques secondes les jaunes et ajoutez le reste de sucre. Fouettez jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la Maïzena. Versez le lait vanillé chaud tout en mélangeant. Reversez le mélange dans la casserole. Faites épaissir sur feu moyen pendant quelques minutes (3 à 4 minutes). Transvasez la crème dans un bol et filmez au contact pour éviter la formation d'une peau. Laissez refroidir.

Préparez la compotée de fruits rouges : Faites chauffer une poêle avec beurre. Ajoutez le mélange de fruits rouges légèrement dégelés. Saupoudrez de sucre cristal et faites cuire à feu vif pendant 3 minutes. Ajoutez le poivre et le kirsch (facultatif). Réservez dans un bol.

Préparez la crème fouettée au mascarpone : *Pensez à mettre le bol et les fouets au congélateur.* Fouettez la crème liquide en chantilly. Ajoutez le sucre glace et le mascarpone et continuez de fouetter pour obtenir une crème homogène.

Montage : Coupez les tranches de brioche en petits morceaux. Dans le fond des verres, répartissez une couche de crème pâtissière. Déposez 5 à 6 petits morceaux de brioche. Recouvrez de compotée de fruits rouges. Transvasez la crème fouettée dans une poche à douille. *Si vous n'avez pas de poche à douille, utilisez un sac de congélation dont vous aurez coupé la pointe.*

Recouvrez de crème fouettée au mascarpone.

Réservez au réfrigérateur pendant minimum 4 heures ou 45 minutes au congélateur pour un dessert bien frais.