

# VERRINES DE FRUITS DE VERGER, DÔME DE CREME ET SIROP DE CANNEBERGE

Pour 4-6 personnes  
Cuisson : 15 min



**1 sachet de fruits du verger Picard soit 750 g de poires, pêches, quetsches et raisins**  
**75 g de sucre roux**  
**1 poignée de canneberges séchées**  
**vanille**  
**cannelle ou cardamome**  
**crème fraîche épaisse**  
**1 cuillère à soupe de sirop de canneberge par gourmand**

- 1 Verser les fruits non décongelés dans une casserole avec le sucre roux, une pointe de vanille, cannelle ou cardamome. Remuer délicatement.
- 2 Mettre sur feu doux et à couvert jusqu'à ce que les fruits commencent à décongeler et former un sirop avec le sucre, ajouter les canneberges séchées, ôter du feu et mélanger doucement.
- 3 Laisser les fruits refroidir.
- 4 Servir dans des verrines : fruits, puis crème fraîche épaisse, puis une ou deux canneberges pour décorer et enfin une cuillère à soupe de sirop de canneberges.