Verrines façon Forêt Noire



POUR 3 VERRINES

TEMPS DE PRÉPARATION 15 MIN

CUISSON 20 MIN

Ingrédients

* disponibles à La Maison du Fruit Confit.

Recette

Préparation de la génoise chocolat :

1. Montez les œufs et le sucre avec un fouet électrique. Lorsque la pâte retombe, elle doit former un « ruban » dont la trace reste quelques instants à la surface de

2. 'Ajoutez la farine préalablement tamisée. Incorporez-la délicatement avec la maryse en mélangeant de l'intérieur vers l'extérieur.

3. Dressez sur plaque et glissez la plaque au four à 180°C pendant environ 20 min.

4. Laissez la génoise refroidir puis coupez-la en morceaux, de la forme de la verrine.

Préparation de la chantilly : Attention : Ne sortez la crème fraîche qu'au moment de faire la chantilly.

 Versez la crème dans un saladier. Ajoutez le sucre glace.
Battez la crème à l'aide d'un fouet électrique. Changez de vitesse (du plus lent au plus rapide) progressivement, toutes les 30 sec environ. 3. Laissez reposer au réfrigérateur 2 h au minimum. Sortez-la qu'au moment de

4. Servez à l'aide d'une poche à douille de votre choix.



Découvrez toutes nos recettes dans notre livre disponible à la vente & nos produits sur www.lesfleurons-apt.com

Tel: 04 90 76 31 66 | 538 RD900 - Quartier Salignan 84400 Apt



Montage de la verrine :

- 1. Garnissez les verrines de morceaux de génoise chocolat.
- 2. Ajoutez des cerises (amarena ou marasquin).
- 3. Ajoutez de la crème chantilly puis à nouveau de la génoise chocolat. Finissez avec de la crème chantilly.
- 4. Déposez une cerise (amarena ou marasquin), saupoudrez de morceaux de génoise et ajoutez un peu de sirop (amarena ou marasquin).





Découvrez toutes nos recettes dans notre livre disponible à la vente & nos produits sur www.lesfleurons-apt.com