

REVEILLON SAINT-SYLVESTRE

DESSERTS

VERRINES FESTIVES

De sorbet au citron et vin blanc pétillant

Recette pour 6 personnes

Préparation : 10 mn

Ingrédients :

1 citron vert

1 litre de sorbet au citron

20 cl de vin blanc pétillant

1.

Prélevez le zeste du citron vert.

2.

Mettez le sorbet au citron dans le bol d'un mixeur et ajoutez-y le vin.

Actionnez l'appareil jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux.

3.

Répartissez cette préparation dans les verrines et décorez-les avec le zeste de citron vert.
Servez très frais.

Bon à savoir

N'oubliez pas de présenter les verrines accompagnées de pailles.

VERRINES FESTIVES

De banane au chocolat noir

Recette pour 4 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 10 mn

Repos 1 h

Ingrédients :

2 bananes

Le jus d'un demi-citron

100 g de sucre vanille

10 g de gélifiant pour confitures

Pour la ganache

200g de chocolat noir

10 cl de crème fraîche liquide

30 g de beurre en parcelles

1.

Pelez les bananes.

Sur feu moyen, faites-en une compote avec le jus de citron et le sucre en poudre.

Faites cuire pendant 15 mn environ

2.

Portez ensuite cette préparation à ébullition et incorporez le sucre vanillé ainsi que le gélifiant pour confitures.

Faire cuire le tout à petits bouillons pendant 3 à

4 mn.

3.

Répartissez cette préparation dans le fond des verrines et laissez refroidir.

4.

Préparez la ganache : hachez le chocolat assez finement et mettez-le dans un cul-de-poule.

Mettez la crème liquide dans une casserole et portez -la à ébullition.

Versez-en la moitié sur le chocolat et mélangez délicatement.

Ajoutez le reste de la crème en deux fois, en procédant de la même manière.

Incorporez ensuite le beurre en parcelles.

5.

Versez cette ganache dans les verrines sur la crème à la banane déjà prise.

Placez les verrines garnies dans le réfrigérateur et laissez-les reposer pendant au moins 3 heures, avant de servir très frais.

Bon à savoir

Juste avant de servir, il est possible de soupoudrer un peu de pralin sur chaque verrine garnie.

En cuisine, un cul-de-poule est un récipient en inox (ou aluminium) d'une forme similaire à celle d'un saladier, avec fond arrondi.

TIRAMISU

Aux suprêmes d'orange et champagne

Recette pour 6 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 10 mn

Repos 7 h

Ingrédients :

4 oranges

20 cl de champagne

12 biscuits à la cuiller

4 œufs

250 g de mascarpone

150 g de sucre glace

20 g de sucre glace

20 g de cacao en poudre

2 feuilles de gélatine

1.

Faites tremper la gélatine 5 mn dans l'eau froide.

Pelez à vif 2 oranges et récupérez les quartiers de pulpe.

Placez-les au fond des verres.

Pressez les 2 autres.

2.

Faites chauffer le champagne.

Pressez la gélatine et ajoutez-la en fouettant dans le champagne.

Recouvrez les quartiers de pulpe avec le champagne.

Laissez au réfrigérateur pendant 1 h.

3.

Séparez les blancs des jaunes d'œufs.

Battez les jaunes avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajoutez le sucre glace, refouettez les blancs et incorporez-les délicatement à l'appareil.

4.

Montez les blancs d'œuf en neige.

Ajoutez le sucre glace, refouettez les blancs et incorporez-les délicatement à l'appareil

5.

Faites tiédir le jus des oranges.

Trempez rapidement les biscuits dans le jus.

Pressez-les légèrement

6.

Dans les verrines, ajoutez les biscuits imbibés et la crème au mascarpone.

Saupoudrez-les de cacao.

Placez au réfrigérateur pendant 6 h au minimum avant de servir.

TIRAMISU

De mousse légère de chocolat blanc

Recette pour 6 personnes

Préparation : 25 mn

Cuisson : 5 mn

Repos 3 h

Ingrédients :

10 biscuits à la cuiller

2 c. à s. de kirsch

200 g de chocolat blanc en morceaux

4 blancs d'œufs

40 cl de crème fraîche liquide

1.

Versez le kirsch dans un bol et trempez-y les biscuits.

Émiettez-les et répartissez-les dans le fond des verrines.

2.

Mettez le chocolat dans une casserole et faites-le fondre au bain marie.

3.

Montez les blancs en neige.

4.

Fouettez la crème liquide, puis incorporez-y délicatement le chocolat fondu et les blancs en neige.
Mélangez bien.

5.

Versez cette préparation dans les verrines, sur le lit de biscuits imbibés de kirsch.

Placez les verrines dans le réfrigérateur et laissez reposer pendant environ 3 h, avant de servir très frais.

Bon à savoir

Bien sûr, un chocolat de qualité artisanale rehaussera la saveur de votre préparation.

VERRINES

« Comme une forêt noire »

Recette pour 6 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 5 mn

Ingrédients :

Chantilly

1 c. à s. de kirsch

6 c. à s. de confiture de cerises

Pour la ganache

100 g de chocolat noir en morceaux

3 c. à s. de crème fraîche épaisse.

1.

Préparez la ganache : faites fondre le chocolat en morceaux au bain marie, puis ajoutez la crème fraîche et mélangez bien, jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Réservez au frais.

2.

Versez la chantilly dans un bol et battez-la avec le kirsch.

3.

Répartissez la confiture de cerises dans le fond des verrines.

Couvrez avec une couche de chantilly au kirsch et terminez le montage par une couche de ganache au chocolat, bien froide.

Servez frais.

Bon à savoir

Juste avant de servir, n'oubliez pas de parsemer chaque verrine garnie d'un peu de copeaux de chocolat.