

CALCULÉE POUR 12 VERRINES

VERRINE VANILLE EXOTIQUE

COMPOTÉE ANANAS RHUM VANILLE

Cubes d'ananas.....	670 g
Jus de citron.....	25 g
Maïzéna.....	10 g
Rhum ambré.....	35 g
Vanille gousse NOROHY	1 pce

Découper l'ananas en petits cubes.

Mélanger le jus de citron avec la Maïzéna. **Gratter** la gousse de vanille et **chauffer** le tout dans une casserole jusqu'à ébullition. Puis **ajouter** le rhum. **Réserver**.

.....

STREUSEL AMANDES COCO VANILLE

Farine.....	40 g
Poudre d'amandes	20 g
Coco râpée.....	20 g
Cassonade.....	40 g
Beurre.....	40 g
Vanille gousse NOROHY	1/2 pce

Fendre la gousse de vanille en deux et gratter les graines. **Mélanger** les graines de vanille, la farine, la poudre d'amandes, la coco râpée, la cassonade. **Ajouter** le beurre froid progressivement et **mélanger** jusqu'à l'obtention d'une boule homogène.

Détailler des petits morceaux et **cuire** 12 mn au four à 160°C.



GANACHE MONTÉE VANILLE OPALYS 33%

Crème entière liquide	90 g
Sucre inverti.....	10 g
Glucose	10 g
Couverture Opalys 33 %	130 g
Vanille gousse NOROHY	1 pce
Crème entière liquide	240 g

Chauffer la petite quantité de crème avec le glucose, le sucre inverti et la gousse de vanille fendue et grattée.

Verser en trois fois sur le chocolat fondu et **remuer** énergiquement. **Mixer** et **ajouter** la deuxième quantité de crème froide. **Filmer** et **réserver** au réfrigérateur idéalement toute une nuit. **Monter** à l'aide d'un fouet afin d'obtenir une texture mousseuse et onctueuse.

.....

MONTAGE

Dans le fond d'une verrine **déposer** environ 45 g de compoté d'ananas.

Déposer ensuite 15 g de streusel puis **terminer** en dressant une belle rosace de ganache montée vanille à l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée.