

## Verrines marron, poire, chocolat

Ingrédients pour 6 personnes :

- du gâteau au chocolat
- du sirop pour imbiber le gâteau (de marron, d'orange...)
- 500g de crème de marron à la vanille
- 230 ml de crème fraîche + un peu pour diluer la crème de marron
- 1 feuille de gélatine
- 2 poires
- 1 citron

1. Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau froide.
2. Faire chauffer la crème de marron à feu doux dans une casserole, additionné d'un peu de crème fraîche. Fouetter pour homogénéiser. Sortir du feu et ajouter la gélatine. Bien mélanger.
3. Peler, épépiner les poires et les couper en petits morceaux. Ajouter du jus de citron pour éviter leur noircissement.
4. Imbiber le gâteau au chocolat de sirop.
5. Fouetter la crème fraîche bien froide (au préalable mettre le bol du robot et le fouet au réfrigérateur).
6. Mélanger la crème de marron refroidie à la crème fraîche montée.
7. Monter la verrine : une couche de gâteau, de poire, de crème de marron, puis recommencer une nouvelle fois.

## Verrines à la courge

Ingrédients pour 5 personnes :

- 600g de courge en gros cubes + 200g de courge en petits cubes à confire
- 20g de beurre
- Epices :
  - 1 càc cannelle en poudre
  - 1/2 càc gingembre en poudre
  - 1/2 càc mélange pour pain d'épice
- 1 feuille de gélatine
- 100g de cassonade
- 50 g de noisettes en poudre
- 25 cl (250 g) de crème fraîche liquide à 35%
- 8 palets bretons réduits en grosses miettes.

Préparation de la crème de courge :

- Faire ramollir la gélatine à l'eau froide.
- Faites fondre le beurre dans une casserole. Ajoutez les 600 g de courge, les 100g de cassonade et les épices.
- Laissez cuire 25 minutes jusqu'à ce que les morceaux soient bien tendres. Ajoutez un peu d'eau en cours de cuisson si nécessaire.
- Réduisez la courge en purée en l'écrasant à la fourchette.
- Ajouter la poudre de noisette, bien mélanger.
- Ajouter la gélatine, bien mélanger. Laissez refroidir.
- Fouetter la crème fraîche, et la mélanger à la purée de courge.

Préparation des dés de courge confits :

- Mettre les 200g de dés de courge dans une casserole. Ajouter 3 càs de sucre. Faire cuire à feu doux jusqu'à ce que les dés soient cuits.

Montage de la verrine :

- Alternier les couches : palet breton, courge confite, crème de citrouille. Recommencer encore une fois.

## Verrines automnale, marron, courge, speculoos

Ingrédients pour 6 personnes :

- 800g de courge en gros cubes
- 500g de crème de marron à la vanille
- 230 ml de crème fraîche + un peu pour diluer la crème de marron
- 120g de cassonade
- Epices :
  - 1 càc cannelle en poudre
  - 1/2 càc mélange pour pain d'épice
  - Finition : grué de cacao pour la



1. Faire cuire la courge avec un peu d'eau pour éviter qu'elle n'accroche à la casserole. Lorsqu'elle est cuite, égoutter l'eau. Ecraser la courge au presse-purée, ajouter le sucre et les épices, et mélanger intimement.
2. Transférer la crème de marron dans un cul de poule, la détendre au fouet. Ajouter un peu de crème fraîche, et continuer à détendre la crème de marron.
3. Fouetter la crème fraîche bien froide au robot (au préalable mettre le bol du robot et le fouet au réfrigérateur), et l'ajouter à la crème de marron.
4. Ecraser les speculoos en miettes.
5. Monter la verrine : de la compote de courge, des miettes de speculoos, de la purée de marron, et décorer de grué de cacao.
6. Mettre au frais jusqu'au moment de servir.

## Verrines aux pommes épicées et noix caramélisées

<http://lespapillesdekaren.com>

Voici une recette du blog « Les papilles de Karen »

Ingrédients pour 4 personnes :

- 3 pommes acides et fermes,
- 80 gr de sucre blanc + 3 cuillères à soupe pour les noix,
- 3 pincées de cannelle,
- 3 pincées de cardamome,
- 3 pincées de gingembre en poudre.
- 20 noix,
- 300 gr de yaourt grec,
- 3 càs cassonade,
- 6 spéculos,



### 1. Les pommes :

- Épluchez, épépinez les pommes, coupez-les en petits dés.
- Dans une poêle, faites chauffer le sucre et les épices jusqu'à l'obtention d'un caramel assez coloré. A ce moment-là, sur feu vif, ajoutez les pommes et remuez vivement pendant 1 ou 2 minutes (le but étant de les saisir sur toutes les faces). Il est normal qu'à ce stade le caramel durcisse et colle à la spatule. Baissez un peu le feu et poursuivez la cuisson tout en remuant constamment jusqu'à ce que les pommes soient fondantes. Placez les pommes dans un récipients et laissez-les refroidir.

### 2. Les noix :

Dans la même poêle, faites griller sur feu moyen les cerneaux de noix grossièrement concassés pendant environ 2 minutes. Ajoutez alors 3 cuillerées à soupe de sucre et laissez-les caraméliser un peu sans cesser de remuer. Une fois caramélisées, débarrassez-les et laissez-les refroidir.

### 3. Montage :

- Mélangez le yaourt avec la cassonade (au bout de quelques minutes, la cassonade va "fondre" dans le yaourt). Ajouter un peu de cannelle.
- Écrasez les spéculos (pour se faire, je les mets dans un sac plastique et écrase ce dernier avec un rouleau à pâtisserie).
- Dans les verrines, alterner les couches de spéculoos écrasés, de pommes et de yaourt. Recommencer encore une fois. Terminez en décorant de noix caramélisées.
- Bonne dégustation !