

Fruits rouges en crumble

Ingrédients

Pour 4 personnes

- 600 g de fruits rouges surgelés
- 50 g de sucre de canne
- 8 spéculoos
- 40 g de beurre



Préparation

5 heures avant la réalisation du dessert, faites décongeler les fruits rouges dans le réfrigérateur. Préchauffez le four à 180°C (th. 6).

Tapissez chaque godet en aluminium d'une feuille de papier sulfurisé. Répartissez les fruits rouges dessus. Saupoudrez dessus la moitié du sucre de canne.

Dans un bol, émiettez les spéculoos avec le beurre préalablement coupé en dés. Ajoutez le reste du sucre de canne. Amalgamez le tout. Répartissez cette poudre sur les fruits rouges.

Fermez les papillotes comme s'il s'agissait d'aumônières, maintenez-les fermées avec du raphia. Disposez-les délicatement sur une plaque. Enfournes 10 minutes.

Duo de pêches et de figues au gingembre frais

Ingrédients

Pour 4 personnes

- 3 pêches jaunes
- 4 figues
- 1 gousse de vanille
- 15 cl de jus de raisin
- 2 clous de girofle
- 2 cm de gingembre frais
- 1 c. à c. de baies roses
- 4 boules de glace à la vanille



Préparation

Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Fendez la gousse de vanille en deux. Mettez-la dans une casserole avec le jus de raisin, les clous de girofle. Pelez et hachez le gingembre et ajoutez-le.

À feu moyen, faites frémir 5 minutes. Rincez les figues et coupez-les en quartiers. Pelez les pêches et coupez-les en quartiers. Sur quatre carrés de papier aluminium, répartissez les fruits.

Napez du jus de fruits et ajoutez les baies roses. Recouvrez de quatre carrés de papier et pliez les bords plusieurs fois.

Disposez les papillotes sur la plaque à pâtisserie et enfournez 10 minutes. Au moment de servir, coupez avec des ciseaux les papillotes en croix et disposez dessus une boule de glace à la vanille.

Brochettes de fruits nappées au chocolat

Ingrédients

Pour 4 personnes

- 1 banane
- 200 g de fraises
- 2 kiwis
- 1 pomme
- 150 g de chocolat noir
- 40 g de beurre
- 2 c. à s. de poudre de noisette



Préparation

Plongez les feuilles de bananier 30 secondes dans une casserole d'eau bouillante pour les ramollir. Égouttez-les et posez-les sur du papier absorbant.

Épluchez et coupez les fruits en dés assez gros. Montez les brochettes en alternant les fruits sur les piques en bambou. Disposez les brochettes sur les feuilles de bananier.

Préchauffez le four à 150°C (th. 5). Préparez la sauce au chocolat : coupez les carrés de chocolat et faites-les fondre avec le beurre. Battez au fouet métallique.

Nappez les brochettes de cette crème. Saupoudrez de poudre de noisette. Fermez les papillotes de feuilles de bananier et enfournez 5 minutes.

Pommes, pêches et groseilles à la cannelle et à la badiane

Ingrédients

Pour 4 personnes

- 3 pommes
- 3 pêches au sirop
- 3 c. à s. de sucre
- 1 étoile de badiane
- 1 bâton de cannelle
- 1 grappe de groseilles



Préparation

Versez 1,5 litre d'eau dans le compartiment inférieur du cuit-vapeur. Épluchez les pommes, épépinez-les et coupez-les en quartiers.

Égouttez les pêches, coupez-les en quartiers. Mettez les fruits dans un plat de taille adaptée au panier vapeur.

Saupoudrez de sucre, mettez la badiane et le bâton de cannelle.

Posez le récipient dans le panier. Fermez le cuit-vapeur et laissez cuire 20 minutes. Laissez tiédir avant de servir. Ajoutez la grappe de groseilles.

Salade de fraises au gingembre

Ingrédients

Pour 4 personnes

- 600 g de fraises parfumées
- 3 c. à s. de miel liquide
- 1 sachet de thé vert
- 4 cm de gingembre frais
- 1 gousse de vanille
- 1 branche de menthe



Préparation

Faites chauffer 25 cl d'eau dans une casserole, plongez le sachet de thé et laissez infuser pendant 10 minutes, puis retirez le sachet.

Pelez le gingembre, détaillez-le en bâtonnets. Hachez la menthe.

Placez le gingembre, la menthe et le miel dans le thé infusé. Ouvrez la gousse de vanille en deux dans sa longueur, grattez les graines avec la pointe d'un couteau et faites-les tomber dans le thé, ajoutez la gousse entière. Portez à ébullition. Baissez le feu et laissez confire à feu doux pendant 10 minutes, puis laissez refroidir.

Lavez et équeutez les fraises, coupez-les en deux ou en quatre selon leur grosseur et répartissez-les dans 4 verres. Filtrez le thé refroidi et versez-le sur les fraises. Prélevez les bâtonnets de gingembre et déposez-les sur les fraises. Placez au réfrigérateur pendant 2 heures.

Salade de fruits coco rhum

Ingrédients

Pour 4 personnes

- 2 bananes
- 4 rondelles d'ananas au sirop
- 2 kiwis
- 1 orange
- 8 litchi frais
- 100 g de noix de coco râpée
- 20 cl de rhum ambré
- 1/2 citron
- 3 c. à s. de cassonade



Préparation

Pelez l'orange, détachez les quartiers et coupez-les en deux en recueillant le jus de découpe dans un bol. Mettez les quartiers d'orange dans un saladier. Pelez les kiwis, coupez-les en rondelles, ajoutez-les. Retirez l'écorce des litchis, mettez les fruits dans le saladier. Égouttez les rondelles d'ananas en conservant le sirop, coupez-les en petits morceaux, ajoutez-les.

Pressez le demi-citron. Pelez les bananes, coupez-les en rondelles et citronnez-les immédiatement pour qu'elles ne noircissent pas. Ajoutez-les au saladier, saupoudrez avec la moitié de la noix de coco râpée et mélangez.

Versez la cassonade dans une casserole, ajoutez le jus de découpage des oranges, le reste de jus de citron, le sirop d'ananas et le rhum. Portez à ébullition puis retirez du feu et laissez refroidir.

Répartissez la salade de fruits dans 4 verres, arrosez de sirop au rhum refroidi et saupoudrez avec le reste de noix de coco râpée. Servez frais.

Saveurs exotiques, sauce à l'orange

Ingrédients

Pour 4 personnes

- 4 oranges
- 1 gousse de vanille
- cannelle
- 1 sachet de sucre vanillé
- 3 bananes
- 1 mangue
- 3 tranches d'ananas
- 30 g de noix de coco râpée
- 2 rouleaux de réglisse



Préparation

Pressez le jus de 2 oranges et versez-le dans une petite casserole. Fendez la gousse de vanille dans la longueur, prélevez les grains de vanille avec une petite cuillère. Mettez-les avec la gousse entière fendue dans le jus d'orange.

Faites chauffer à feu doux. Ajoutez une pincée de cannelle au jus d'orange chaud et le sucre vanillé. Laissez épaissir à feu doux quelques minutes.

Préchauffez le four à 150°C (th. 5). Épluchez les fruits. Coupez les bananes en rondelles, les oranges restantes en quartiers, la mangue et les tranches d'ananas en petits cubes. Répartissez les fruits sur 4 carrés de papier sulfurisé.

Napez de sauce à l'orange et saupoudrez de noix de coco râpée. Déroulez les rouleaux de réglisse en détachant quatre longues tiges. Fermez les papillotes, comme s'il s'agissait de bonbons en les attachant aux extrémités avec les tiges de réglisse. Enfournez 20 minutes.

Crème glacée aux framboises

Ingrédients

Pour 4 personnes

- 30 belles framboises + quelques framboises pour la décoration
- 100 g de sucre
- 5 cl d'eau
- 3 jaunes d'oeufs
- 20 cl de crème fleurette
- 1 c. à c. de sucre glace
- quelques feuilles de menthe



Préparation

Mettez dans une casserole le sucre et l'eau. Chauffez jusqu'à 121°C exactement (utilisez un thermomètre à sucre). Puis retirez du feu.

Mettez les 3 jaunes d'oeufs dans un batteur-mélangeur. Versez ensuite le sirop doucement sur les jaunes. Battez le tout à vitesse maximum pendant 5 minutes. Arrêtez le batteur quand le mélange triple de volume et devient blanc.

Versez le mélange dans une grande jatte. Laissez refroidir légèrement. Réduisez les framboises en purée. Ajoutez la purée de framboises et la crème fleurette montée en chantilly ; puis mélangez délicatement le tout à l'aide d'une spatule.

Répartissez votre crème dans 4 ramequins. Mettez-les au congélateur pendant 4 heures. Juste avant de servir, décorez le dessus de framboises et d'un peu de sucre glace. Vous pouvez aussi recouvrir le dessus de la framboise d'une très fine julienne de menthe.