

Terrine de crème acidulée aux mûres

Ingrédients

Pour une terrine de 0,75 l de contenance
Pour 4 personnes

20 g de crème acidulée
30 g de sucre
1 cs de sucre vanillé
3 feuilles de gélatine ramollies dans de l'eau froide
1 cc de jus de citron
2 dl de crème fouettée

100 g de mûres
1 cs de sucre glace
1 feuille de gélatine ramollie dans de l'eau froide
1 cs de liqueur de mûre

100 g de mûres marinées dans 1 cs de sucre

200 g de mûres
1 cs de sucre
1 cs de liqueur de mûre

Feuilles de menthe pour garnir



Préparation

1. Mélanger la crème acidulée, le sucre et le sucre vanillé.
2. Essorer soigneusement la gélatine et la dissoudre à feu doux dans le jus de citron. Ajouter la crème acidulée en remuant constamment. Passer. Entreposer au réfrigérateur jusqu'à légère gélification. Incorporer la crème fouettée et partager la masse en deux.
3. Réduire en purée les mûres avec le sucre glace. Chauffer légèrement et y dissoudre la feuille de gélatine soigneusement essorée. Ajouter la liqueur. Laisser légèrement gélifier, puis mélanger le tout à une moitié de la masse à la crème acidulée.
4. Garnir la terrine de la moitié de la masse blanche. Répartir les mûres marinées par-dessus et entreposer durant 10 minutes au frais.
5. Verser par-dessus la masse aux mûres. Entreposer durant 10 minutes au frais.
6. Recouvrir du reste de masse blanche.
7. Frapper la terrine plusieurs fois sur un torchon plié, afin de supprimer toutes les poches d'air entreposer durant 4-6 heures au réfrigérateur jusqu'à raffermissement complet.
8. Saupoudrer les mûres de sucre et les arroser de liqueur. Laisser mariner durant 5-10 minutes.

9. Plonger brièvement la terrine dans de l'eau bouillante. Démouler. Couper en tranches et dresser sur des assiettes. Garnir de mûres et de feuilles de menthe.

Valeurs nutritionnelles

Une portion contient: 469 kcal; protéines: 9 g; lipides: 36 g; glucides: 26 g.