

Crème dessert amande et coulis de groseilles

Bonjour à tous,

Connaissez-vous bien les groseilles ? Ces petites perles rouges légèrement acides, que l'on trouve dans les buissons potagers de nos grands-mères ? Figurez-vous c'est un de mes fruits rouges préférés. J'adore son « croquant », son goût acidulé, et suis capable de m'en régaler d'une bonne barquette.

En cuisine, c'est un fruit plutôt délaissé. On les imagine souvent sous forme de gelée de groseille ou on daigne l'utiliser dans quelques décorations de verrines, sans vraiment la mettre à l'honneur. Pourtant, elles sont pourtant très adaptées pour relever salades de fruit, yaourts et mousses douces, garnir des tartes, [apporter du moelleux dans des cakes](#). À l'occasion d'une récolte de groseilles du jardin, je voulais vous donner une idée. En fait, c'est une de mes recettes fétiches : une crème dessert amande surmontée de coulis de groseille. Sous un faux air de pana-cota végétale, c'est un dessert très facile à préparer, qui associe la douceur de l'amande, le crémeux de la crème, et de l'acidulé des groseilles. Mes gourmands et moi-même leur faisons souvent honneur

Pour bien démarrer cette semaine pluvieuse, je me suis dit que cela pourrait vous faire plaisir d'avoir la recette. La voici donc. Bon lundi !



(C) Au Fil du Thym

Crème d'amande au coulis de groseilles

Recette : Crème dessert amande et coulis de groseilles

Saison de la recette : Juin

Temps de préparation : 8 minutes

Temps de cuisson : 5 minutes

Ingrédients

Pour 4 personnes

- 500 ml de lait d'amande
- 25 g de maïzena
- 50 g de sucre semoule
- 1/2 gousse de vanille

Pour le coulis de groseille

- 250 g de groseilles + 50 g pour la décoration
- 80 g de sucre glace
- 1 cuillère à soupe de jus de citron.

Réalisation

La crème d'amande :

- Dans une casserole, mélangez le lait d'amande, le sucre et la maïzena et la gousse de vanille grattée.
- Faites chauffer à feu moyen en mélangeant régulièrement jusqu'à épaississement complet de la crème.
- Laissez encore 2-3 minutes, puis disposez dans des verrines et laissez refroidir.

Pour le coulis.

- Mixez ensemble les groseilles, sucre glace et jus de citron.
- Déposez ce coulis sur vos crèmes une fois celles-ci prises, et décorez de quelques groseilles fraîches.

Réservez au frais jusqu'au service.

Astuce : Personnalisez la verrine en changeant les fruits du coulis : fraise, framboise, cassis, myrtilles...



(C) Au Fil du Thym

Crème d'amande au coulis de groseilles

