

Verrines cerises et fromage blanc

Bonjour à toutes et tous

Cela y est, le doux temps des cerises est enfin arrivé. Mes gourmands les adorent et s'en « gavent » presque au dessert, le sourire jusqu'aux oreilles. Difficile pour eux de résister aux saveurs fruitées et réconfortantes de ces jolies billes rouges. Autant dire que lorsque je vais au marché, le samedi matin, j'ai intérêt à faire large provision. ^^

Si la cerise se picore sans mal, elle se cuisine aussi de multiples façons. Dans une pâte à gâteaux, elle fait des merveilles pour apporter du moelleux et du fruité. Dans une salade de fruit, c'est un élément croquant. Mais une des manières les plus simples qui soit est tout simplement en verrine avec un bon fromage blanc ou faisselle. Je ne pense que rarement à faire des desserts au fromage blanc et c'est sans doute un tord car on propose ainsi quelque chose de sain et de gourmand. Alors, le week-end dernier, j'ai tenté. Le concept est tout simple : un coulis minute de cerises, du fromage blanc légèrement sucré.. mais pour mettre un peu de fun, j'ai juste ajouté des pépites de flocons d'avoine caramélisés (maison). Le tout a clairement beaucoup plu, déclenchant des « trop bons » évocateurs (et un léchouille-age de verrine, mais chut :p) Je regrette juste de n'avoir utilisé des pots plus grands.

La saison des cerises étant à son plein, j'ai bien envie de vous partager l'idée recette de ces verrines cerises fromage blanc. j'espère que cela vous plaira. Bonne journée !



- VERRINES FROMAGE
BLANC & CERISES -

Recette : Verrines cerises et fromage blanc

Saison de la recette : Mai-Juin

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 500 g de fromage blanc
- 50 g de sucre (à convenance, (1))
- 200 g de cerises + 6-8 cerises pour la décoration
- 1 cuillère à café de maïzena
- 4 cuillérées à soupe de flocons d'avoine + 3 cuillérées à soupe de sucre

Réalisation

- Lavez les cerises, équeutez et retirez le noyau. Mettez en quelques unes de côté pour la décoration. Disposez les autres dans une casserole avec la maïzena puis mixez finement.
- Faites chauffer doucement jusqu'à ébullition puis retirez du feu. Laissez refroidir.
- Dans une poêle anti-adhésive, placez les flocons d'avoine puis faites cuire à feu doux 4-5 minutes pour les « torréfier ». Ajoutez le sucre et laissez à feu moyen jusqu'à formation d'un caramel (Note : ne partez pas trop loin de la poêle, cela peut cramer vite ^^). Retirez du feu, mélangez à la spatule , et laissez refroidir sur une feuille de cuisson.
- Fouettez le fromage blanc avec le sucre pour bien pour l'assouplir
- Dans les verrines, dressez :
 - le coulis de cerise
 - le fromage blanc
 - une décoration avec les pépites de flocons d'avoine caramélisés et les cerises

Servez ces verrines cerises fromage blanc frais.

Astuces :

- Si vous appréciez, vous pouvez ajouter 1 cuillère à soupe de fleur d'oranger dans le fromage blanc.
 - (1) La quantité de sucre est à ajuster à vos goûts :50g est peu sucré. Pour les becs plutôt sucrés, passez à 100g
-