



TERRINES de fruits rouges à l'amande

Préparation 30mn ; cuisson 10mn ; réfrigération 3 heures



Pour 6 pers : 400 g de fruits rouges variés ; 3 blancs d'œufs ; 30 cl crème liquide ; 20 biscuits à la cuillère ; 2 c. à soupe d'extrait d'amande amère ; 100g de sucre semoule ; 75g de sucre glace ; 3 feuilles de gélatine ; quelques feuilles de menthe



- 1) Lavez et séchez les fruits. Faites ramollir la gélatine dans l'eau froide. Mettez le sucre semoule dans une casserole avec 15 cl d'eau et faites bouillir 5 mn. Hors du feu, ajoutez 1 c.à soupe d'extrait d'amande amère et laissez refroidir
- 2) Chemisez une terrine de papier sulfurisé. Trempez rapidement les biscuits dans le sirop à l'amande et posez-les verticalement le long des parois du moule, en les serrant bien les uns contre les autres.
- 3) Chauffez 3 c. à soupe de crème liquide et faites-y fondre, hors du feu, la gélatine égouttée en fouettant. Ajoutez le reste d'extrait d'amande.
- 4) Montez le reste de crème liquide en chantilly, saupoudrez-la de sucre glace dès qu'elle commence à devenir ferme. Mélangez la crème gélifiée, la chantilly et les fruits rouges, réservez-en quelques uns pour le décor.
- 5) Battez les blancs d'œufs en neige ferme et incorporez-les à la préparation précédente. Versez l'appareil dans la terrine et placez 3 heures au réfrigérateur. Au moment de servir, démoulez la terrine dans un plat et décorez-la des fruits réservés et de feuilles de menthe