

Blanc-manger et compote de raisins

Mise en place et préparation: env. 50 min
Mise au frais: env. 4 h
Pour 4 ramequins d'env. 1½ dl, rincés sous
l'eau froide

Blanc-manger

5 dl de lait

100 g d'amandes mondées
moulues

6 gouttes d'arôme d'amande
amère (Dr. Oetker)

4 c. à soupe de sucre

4 feuilles de gélatine,
ramollies env. 5 min dans de
l'eau froide, égouttées

2 dl de crème entière,
en chantilly

1. Porter le lait à ébullition avec les amandes, baisser le feu, cuire doucement env. 30 minutes. Passer au tamis fin, bien essorer les amandes (donne env. 3 dl de liquide). Reverser le lait dans la casserole.
2. Incorporer l'arôme, le sucre et la gélatine. Filtrer dans un bol, laisser refroidir, mettre au frais jusqu'à ce que les bords commencent à prendre, lisser.
3. Incorporer délicatement la chantilly, verser dans les ramequins préparés. Mettre env. 4 h à couvert au frais.

Compote de raisins

2 c. à soupe de sucre

1 c. à soupe de jus de citron

1 dl de moût de raisin rouge
ou de jus de raisin

300 g de petits grains de raisin
noir, sans pépins

1. Porter à ébullition le sucre et le jus de citron dans une large casserole sans remuer, baisser le feu et cuire sur feu doux en agitant de temps en temps la casserole d'avant en arrière jusqu'à obtention d'un caramel blond.
2. Ajouter le moût, porter à ébullition, baisser le feu, laisser bouillonner env. 3 min, ajouter les raisins, laisser bouillonner env. 2 min à couvert.

Présentation: tremper rapidement les ramequins dans de l'eau chaude, démouler sur des assiettes, dresser avec la compote de raisins.

Préparation à l'avance: blanc-manger 1 jour avant. Garder à couvert au réfrigérateur.

Par personne: lipides 36 g, protéines 11 g,
glucides 42 g, 2246 kJ (538 kcal)

