

VERRINES DE FRUITS MELANGES

Pour 4 personnes

Préparation 25 mn.

Cuisson 30 mn.

125 g de framboises

6 fraises

2 poires

2 pommes

2 kiwis

1 pamplemousse rose

1 orange

1 cuil. à soupe de
sucre rapadura

1 gousse de vanille

Peler les pommes et les poires, les fendre en 4 et éliminer le cœur et les pépins. Peler les kiwis et les découper en tranches. Éplucher le pamplemousse et décortiquer chaque quartier, enlever la peau. Découper la pulpe de tous ces fruits en petits cubes excepté pour les kiwis. Les réunir dans un saladier. Fendre la gousse de vanille et en recueillir les petites graines noires avec la pointe d'un couteau.

Presser l'orange, ajouter les graines de vanille dans le jus, transvaser dans une petite casserole et faire bouillir pendant 5 mn. Verser ce jus bouillant sur les morceaux de fruits et laisser mariner. Rincer les fraises, les éponger, les équeuter et les découper en très petits morceaux.

Essuyer les framboises sur un linge fin. Préchauffer le four à 210° C. (Th. 7). Remplir les verrines en faisant des couches. Terminer par une couche de framboises, poudrer avec le sucre et enfourner pendant 30 mn. A déguster tiède ou frais.