

# VERRINES AUX FRUITS D'ÉTÉ ET CHANTILLY AROMATISÉE

## Pour 4 personnes

Temps de préparation : 20 mn



## Ingrédients

2 abricots  
1 petite barquette de framboises  
4 cuillères à soupe de gelée d'abricot  
4 cuillères à soupe de gelée de framboise  
16 petites meringues blanches  
16 petites meringues roses  
2 cuillères à soupe de pistaches concassées

30 cl de crème fraîche entière  
30% 20 g de sucre glace  
1/2 petite cuillère de gelée d'abricot  
1/2 petite cuillère de gelée de framboise

Tailler un abricot et demi, en petits morceaux et mélanger avec 4 cuillères à soupe de gelée d'abricot.

Mélanger la moitié de la barquette de framboises avec 4 cuillères à soupe de gelée de framboise.

Mettre le saladier et le fouet du batteur au congélateur 10 mn avant de monter la chantilly. Fouetter la crème pendant 3 mn, ajouter le sucre, et battre à nouveau pendant 5 à 7 mn, le temps que la crème monte et soit bien ferme.

Séparer la préparation en deux. Fouetter, l'une avec une 1/2 petite cuillère de gelée d'abricot et l'autre avec une 1/2 petite cuillère de gelée de framboise. Mettre chacune d'elles dans une poche à douille.

## Prendre 4 verrines

Commencer le montage par les fruits mélangés à la confiture, puis des morceaux de meringue, de la chantilly aromatisée, à nouveau des fruits, de la chantilly et terminer par des fruits frais et des pistaches concassées.

Astuce : vous pouvez aromatiser les chantilly avec d'autres fruits en fonction de la saison.