

# Verrine fraises et chocolat blanc

Par Stéphane Buret, pâtisserie-chocolaterie Buret à Blois  
Avec un Touraine Mousseux du Domaine Biet à Seigy



## Le Vin

Touraine  
Mousseux du  
Domaine Biet  
à Seigy

Ce vin effervescent, idéal pour toutes occasions festives, trouve sa place aussi bien en apéritif, qu'en dessert.

Il propose notamment de délicats parfums d'acacia, de fruits blancs comme la pomme et la poire, voire des notes de miel.

Vous pouvez le consommer nature ou en kir, mais toujours bien frais pour profiter de ses arômes.

## Ingrédients pour 4 personnes

- 300g de fraises de sologne
- 40g sucre cassonade
- 1/2 jus de citron vert
- Une pointe de poivre 4 baies
- 600g de crème fleurette 35% de matière grasse
- 1 gousse de vanille (enlever les grains de vanille et garder la gousse pour décorer votre verrine)
- 50g de sucre en poudre
- 100g de sucre semoule
- 100g de poudre d'amandes
- 100g beurre fermier
- 110g de farine
- 4 barquettes de fraises de 250g



## Coulis de fraises

Avec un mixeur à soupe, mixer 300g de fraises de sologne, 40g de sucre cassonade, 1/2 jus de citron vert et une pointe de poivre 4 baies

## Chantilly vanille

Monter avec votre batteur la crème fleurette avec les grains de vanille d'une consistance pommade et ferme en chantilly, puis incorporer le sucre au fouet délicatement

## Crumble

1. Mélangez 100g de sucre semoule, 100g de poudre d'amandes, 100g de beurre fermier et 110g de farine comme une pâte sablée
2. Morceler en petits morceaux
3. Préchauffez le four à 160 degrés
4. Cuire l'ensemble 30 à 35 minutes  
Couleur noisette
5. Faire refroidir

## Montage de la verrine

1. Verser le coulis dans la verrine puis les morceaux de fraises.
2. Ajouter la chantilly à la poche puis des petits morceaux de Crumble
3. Ajouter des petites brindilles ou copeaux de chocolat blanc
4. Pocher joliment pour finir et décorer d'une belle fraise et d'une brindille de chocolat blanc et d'une partie de la gousse de vanille