

RAMEQUINS AUX FLEURS DE VIOLETTE

🕒 Temps de préparation : 1 h

★ Niveau de difficulté : facile



Ingrédients pour 2 ramequins :

pour la base croustillante :

- 20 gr de beurre fondu
- 70 gr de galettes bretonnes ou de bons sablés

pour la chantilly mascarpone violette :

- 150 gr de crème liquide à minimum 30% de matière grasse
- 100 gr de mascarpone
- 20 gr de sucre glace
- 20 gr de fleurs de violette

pour la déco :

quelques fleurs de violette, ou des violettes cristallisées, de la gelée de violette et des morceaux de tuile de violette

Préparation

Étape 1 : préparer le matériel

Mettre au frigo le bol et les fouets qui serviront à monter la chantilly, ainsi que les 100 gr de mascarpone.

Étape 2 : infuser la crème liquide

Porter la crème liquide à ébullition.

Éteindre le feu et y plonger les violettes. Laisser infuser au moins 30 minutes à température ambiante puis au frigo.

Étape 3 : préparer la base des ramequins

Mettre le beurre à fondre à basse température sur le feu ou au micro-onde. Concasser les galettes bretonnes. Intégrer le beurre fondu aux galettes et bien amalgamer. Vous pouvez ajouter quelques fleurs crues à ce moment-là si vous le souhaitez.

Mettre environ 3 cuillères à soupe du mélange au fond de chaque ramequin et égaliser avec le dos d'une cuillère. Placer les ramequins au frigo.

Étape 4 : monter la chantilly mascarpone violette

Filter la crème à la violette bien infusée et refroidie à l'aide d'une passoire à maille fine ou au sac à jus, directement dans le bol froid qui servira à monter la chantilly. Bien presser les violettes pour en extraire un maximum de saveurs.

Ajouter le mascarpone froid et le sucre glace, puis battre jusqu'à obtenir une consistance de chantilly.

RAMEQUINS AUX FLEURS DE VIOLETTE

 Temps de préparation : 40 min.

 Niveau de difficulté : moyen

Préparation (suite)

Étape 5 : garnir les ramequins

Répartir la chantilly mascarpone à la violette dans les deux ramequins, et lisser à l'aide d'une spatule ou du dos d'une cuillère. Laisser prendre au réfrigérateur quelques instants.

Étape 6 : décorer les ramequins

Ajouter quelques fleurs de violettes sur les ramequins, ou décorer avec de gelée de violette, des violettes cristallisées et des morceaux tuiles à la violette.

À la fois croustillants avec leur base aux sablés et terriblement fondants grâce à la chantilly au mascarpone parfumée à la violette, ces ramequins sont de vrais desserts gourmands.

Ils sont élégants, mais simples à réaliser.

À vos violettes !