



6 personnes



30 minutes



15 minutes

Verrine amande et compotée de clémentines

1- Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7). Malaxez le beurre mou avec 90g de sucre, la poudre d'amande et les oeufs. Remplissez les verres au tiers et faites cuire 10min au four.

2- Epluchez les clémentines et séparez-les en quartiers. Dans une poêle chaude, versez les 80g de sucre et faites cuire pour obtenir un caramel. Ajoutez les clémentines, faites cuire 1min. Déglacez avec le Grand Marnier et faites cuire de nouveau 1 min, puis réservez.

3- Versez la compotée tiédie sur la crème d'amande tiède. Décorez à votre goût (chantilly, sablés émiettés...).

10 clémentines (type Clémenvilla)
80g + 90g de sucre en poudre
10cl de Grand Marnier
90g de poudre d'amande
90g de beurre doux
3 oeufs