Verrines de pâté chinois… pour dessert!

30 MIN. ET MOINS – DESSERTS – RECETTES



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 10 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 c. à thé de beurre
- 1 1/2 tasse d'ananas frais (ou en boîte) coupé en dés de 1cm
- 3 c. à soupe de sucre
- Une dizaine de biscuits aux pépites de chocolat
- 1/2 tasse de crème 35%
- Confiture de fraises ou de framboises

Préparation

1. Faire fondre le beurre dans une poêle à feu moyen-vif. Ajouter les ananas et bien mélanger avec le beurre. Ajouter le sucre et bien mélanger. Laisser cuire, en brassant de temps à autres, jusqu'à ce que les ananas aient rendu leur jus et que ça ressemble à une confiture (une dizaine de minutes). Laisser refroidir.
2. Pendant ce temps, fouette la crème 35 %. Quand elle commence à épaissir, ajouter du sucre selon votre goût. J'y ai mis 1 c. à soupe.
3. Émietter les biscuits. Pour se faire, je les ai placés dans un Ziploc et j'ai roulé le rouleau à pâte dessus (ou un gros verre).
4. Assembler les verrines dans l'ordre qui vous fera plaisir. Et au final, ajouter une petite cuillère de confiture… pour le ketchup!