

Verrine de Noël facile ou comment on s'est foutu de ma gueule

DESSERTS - NOËL - RECETTES



NOMBRE DE PORTION : 6

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON :

TEMPS DE REPOS : 1 MIN

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 2 boîtes de Jell-O rouge (cerise, framboise ou fraise)
- 2 1/2 tasses d'eau bouillante
- 210 ml de lait condensé sucré
- 1 enveloppe de gélatine
- 1 tasse d'eau bouillante
- 1/2 tasse de crème 35 %
- Du sucre au goût
- 2 cannes de bonbons de Noël

Préparation

1. Dans un grand bol, mélanger le Jell-O avec les 2 1/2 tasses d'eau bouillante jusqu'à ce que la poudre soit bien fondue. Laisser refroidir à la température de la pièce.
2. Remplir les verrines au tiers et mettre au frigo pendant une vingtaine de minutes.
3. Pendant ce temps, dans un bol, mélanger le lait condensé, la gélatine et la tasse d'eau bouillante jusqu'à ce que la gélatine soit dissoute.
4. Lorsque l'étage de Jell-O est prête (quand on peut laisser une empreinte de doigt dessus), ajouter le lait condensé doucement. (diviser le lait en six portions). Réfrigérer pendant 20 minutes.
5. Quand le lait est pris, ajouter doucement le reste du Jell-O. Réfrigérer pendant 20 minutes.
6. Fouetter la crème et ajouter du sucre au goût. Diviser la crème fouettée entre les verrines.
7. Écraser les cannes de bonbon et saupoudrer la crème fouettée des éclats de bonbons.