

CRANACHAN

Dessert écossais



150 g de flocons d'avoine
2 cuillères à soupe de sucre roux
450 g de framboises (fraîches en saison ou surgelées)
410 ml de crème fleurette entière
3 cuillères à soupe + 5 cuillères à café de miel (en Ecosse, on privilégie le miel de Bruyère)
3 cuillères à soupe de whisky écossais

Mélanger les flocons d'avoine et le sucre. Les étaler sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et faire griller une douzaine de minutes dans un four préchauffé à 180°C en remuant une fois à mi-cuisson. Laisser refroidir. Réserver 6 demi cuillères à café pour la déco

Pendant ce temps, laver les framboises. En réserver 24 entières pour la déco. Ecraser les autres. Passer la purée pour éliminer les pépins et obtenir un coulis.

Fouetter la crème très froide jusqu'à ce qu'elle monte bien. Ajouter 3 cuillères à soupe de miel en continuant de mélanger puis le whisky. Ajouter à ce mélange les flocons d'avoine. Mélanger délicatement.

Répartir dans les 6 verrines la moitié du coulis de framboises. Ajouter une couche du mélange chantilly/miel/whisky/flocons puis refaire une couche de coulis de framboises et une autre du mélange à base de crème. Terminer en déposant sur chaque verrine, sur la crème, 4 framboises par verrine, saupoudrer d'une demi cuillère à café de flocons d'avoine toastés et arroser d'une petite cuillère à café de miel.

Astuce : pour un peu plus de légèreté, pour pouvez mettre uniquement 300 ml de crème fouettée et rajouter un yaourt type yaourt à la grecque.

Si vous préférez un dessert sans alcool, le whisky peut être remplacé par de la fleur d'oranger.