 **Verrines nectarine-framboise**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/07/Verrines-nectarine-framboise-DSCN8912.jpg) **Pour 5 Croquants-Gourmands**

**- 5 belles nectarines**   
**- 250 ml d'eau**  
**- 2 càs de sirop de framboise**   
**- 150 ml de crème fleurette**  
**- 1 càs de sucre vanillé maison**  
**Coulis de framboises :  
- 400 g de framboises**   
**- 3 càs de jus de citron**  
**- 50 g de sucre**

**5 verrines**

Mettre la crème et les fouets dans une jatte au réfrigérateur.  
Préparer un sirop en amenant à ébullition l'eau, le sirop et le sucre.  
Laver les nectarines et les plonger dans le sirop.  
Les laisser pocher à petits frémissements pendant 10 minutes en les retournant délicatement.  
Les égoutter (en conservant le sirop) et les laisser refroidir.  
À ce moment la peau fine se détache très facilement, vous pouvez peler les fruits.  
**Le coulis de framboises :**Réserver une quinzaine de belles framboises.  
Mixer finement les autres avec le sucre et le jus de citron. Passer au tamis fin.  
J'ai rajouté 4 cuillerées à soupe de sirop de cuisson des fruits pour fluidifier un peu le coulis.  
**Les verrines :**Monter la crème très froide en chantilly en ajoutant le sucre vanillé à la fin.  
Réserver au réfrigérateur.  
Couper les nectarines en quartiers et les répartir dans les verrines.  
Napper les fruits de coulis de framboises et réserver au réfrigérateur pendant au-moins 2 heures.  
Garnir de chantilly au moment de servir et décorer avec les framboises réservées.