 **Verrines nectarine-framboise**

 **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.