

The image features three glasses of chocolate verrines, each topped with a layer of chopped nuts. A silver spoon is placed across the top of each glass. The background is a light, neutral color.

 **Guy  
Degrenne**

Ensemble découvrons les verrines  
*Together to discover the verrines*



Grande tendance, les verres ne sont plus  
seulement utilisés pour boire, mais aussi pour présenter vos mets.  
Les possibilités se conjuguent à l'infini, de l'apéritif  
au dessert, en passant par l'entrée et le plat de résistance.

*Very trendy, glasses are not only used to drink from  
but are also used to present dishes.  
There are many possibilities : appetizer, starter, dessert...*

# Recette nordique

## Nordic recipe



### Ingrédients (pour 4 verrines)

8 tranches de saumon fumé,  
8 crevettes cuites décortiquées,  
1 concombre, 200 g de fromage  
blanc, 4 cuil. à soupe d'huile d'olive,  
1 bouquet d'aneth, sel et poivre.

### (4 glasses)

8 slices of smoked salmon, 8 shrimps,  
1 cucumber, 200 g quark, 4 coffee  
spoons of olive oil, dill, salt and pepper.

### Préparation

Pelez et coupez le concombre en petits dés. Laissez-le dégorger 10 min. Coupez les tranches de saumon en fines lamelles. Dans un bol, mélangez les dés de concombre, le fromage blanc, l'huile d'olive, l'aneth, et une pincée de sel et de poivre. Alternez les couches de préparation de concombre et de lamelles de saumon. Décorez avec les crevettes.

Peel and cut the cucumber into small cubes and cut the salmon into thin slices. In a bowl, mix the cucumber cubes, the quark, the olive oil, the dill, and a dash of salt and pepper. In the glass, alternate the cucumber and the salmon to obtain different layers. Add the shrimp on the top for decoration.

# Granité menthe ananas

## Granita mint and pineapple



### Préparation

Epluchez l'ananas, coupez-le en morceaux avant de le mixer avec le rhum. Dans une casserole, faites bouillir l'eau et le sucre. Ajoutez les feuilles de menthe et laissez frémir 3 min. Incorporez le coulis d'ananas à ce sirop et laissez refroidir. Versez le mélange dans un plat peu profond et mettez-le au congélateur pendant au moins 3 h. Avec une fourchette, brisez le granité toutes les heures. Pour le servir, disposez votre granité dans les verrines et décorez avec la poudre de coco.

*Peel the pineapple, cut it in pieces and then mix it with the rum. In a saucepan, boil the water and the sugar. Add mint leaves and leave to simmer it for 3 min. Add the pineapple mixture into the same saucepan and leave to cool down. Pour the mixture into a platter (not too deep) and put it in the freezer for at least 3 hrs. Using a fork, break the granita every hour. Serve in glasses and decorate with coconut.*

### Ingrédients (pour 6 verrines)

1 ananas, 150 g de sucre, 30 cl d'eau, 1 bouquet de menthe, 2 cuil. à soupe de rhum, 40 g de poudre de noix de coco.

### (6 glasses)

1 pineapple, 150 g sugar, 30 cl water, mint leaves, 2 table spoons of rum, 40 g coconut.

# Mousse d'avocat et tomates

## Avocado and tomatoes mousse



### Ingrédients (pour 8 verrines)

4 avocats, 2 citrons, 1 échalote, 4 gouttes de tabasco, 2 cuil. à soupe de crème fraîche, 4 tomates, 1 cuil. à soupe d'huile d'olive, quelques feuilles de basilic, sel et poivre.

### (8 glasses)

4 avocados, 2 lemons, 1 shallot, 4 drops of Tabasco, 2 tablespoons of fresh cream, 4 tomatoes, 1 tablespoon of olive oil, 4 basil leaves, dash of salt and pepper.

### Préparation

Pelez les avocats, enlevez les noyaux et prélevez la chair. Mixez-la avec le jus des citrons, l'échalote préalablement hachée et le tabasco. Ajoutez la crème fraîche, du sel et du poivre, et mixez à nouveau. Lavez et coupez les tomates en dés en enlevant les pépins. Mélangez-les avec l'huile d'olive et 4 feuilles de basilic hachées. Versez la mousse d'avocat dans les verrines, puis disposez les dés de tomates.

*Peel the avocados, remove the stones and keep the flesh. Mix it with the lemon juice and the shallot previously minced with the Tabasco. Add the fresh cream, salt, pepper and mix again.*

*Wash and cut the tomatoes into small cubes (remove the seeds). Mix the tomatoes with the olive oil and 4 finely diced basil leaves. Pour the avocado mixture into glasses and add the tomato cubes on the top.*

# Crumble de rhubarbe et fraises

## Rhubarb and strawberry crumble



### Préparation

Préchauffez votre four à 180° C. Mélangez la farine, le beurre, la poudre d'amande et le sucre. Emiettez la pâte dans un plat à tarte. Mettez la préparation au four jusqu'à coloration. Lavez, épluchez et coupez la rhubarbe en dés dans un saladier. Dégorgez-la avec le sucre pendant 15 min. Faites-la mijoter dans une poêle à feu doux pendant 20 min. Lavez les fraises, coupez-les en morceaux et ajoutez-les quelques min dans la poêle. Répartissez les fruits dans les verrines et recouvrez-les en parsemant la pâte de crumble.

### Ingrédients (pour 4 verrines)

Pour la pâte à crumble : 50 g de farine, 50 g de beurre, 50 g de poudre d'amande, 50 g de sucre.

Pour la garniture : 250 g de fraises, 250 g de rhubarbe, 50 g de sucre.

### (4 glasses)

For the crumble mixture : 50 g flour, 50 g butter, 50 g powdered nuts, 50 g sugar.

For the topping : 250 g strawberries, 250 g rhubarb, 50 g sugar.

Turn on the oven to 180° C. Mix the flour, butter, powdered nuts and the sugar. Break up the mixture into small peaces on a plate. Put it in the oven until it starts to brown. Wash, peel and cut the rhubarb into cubes and put it into a bowl. Sprinkle it with the sugar and leave for 15 min. Simmer it slowly in a pan for 20 min. Wash the strawberries, cut them into pieces and add it to the rhubarb for a couple of minutes. Serve the mixture in the glasses and add the crumble on the top.

# Comment réaliser vos verrines ?

## Quelques conseils

Un verre de petite contenance inférieur à 12 cl (type verre à liqueur) est recommandé pour les apéritifs et amuse-bouches, alors qu'il est préférable de servir les entrées ou les plats dans des verres de plus grande capacité. (type verre à cocktail, à eau, à vin, gobelets à fond lourd).

## La préparation

Plusieurs ustensiles peuvent être utilisés pour faciliter le remplissage des verrines : cuillères Guy Degrenne (moka, dessert, soda selon la taille et la forme du verre), poche à douille newCook Delys.

Pour créer différentes couches, n'hésitez pas à varier la texture des ingrédients, faites des associations, mixez les couleurs, mariez le chaud et le froid, le sucré et le salé.

*Several accessories can be used to fill up the glasses : pastry bag newCook Delys, Guy Degrenne spoons (moka, dessert, soft drink according to the size of the glass).*

*To create different layers, feel free to vary ingredients and colours, combine warm with cold, and sweet with savoury.*



# How to make your verrines ?

## Tips on how to serve your verrines

A small glass, less than 12 cl (liquor glass) is recommended for appetizers or cocktail snacks whereas it is better to use a bigger glass to serve starters or desserts. (cocktail, water or wine glass, heavy bottomed tumbler).




## La décoration

Ajoutez votre touche finale : quelques épices, des herbes aromatiques puis servez la verrine accompagnée, par exemple, d'une brochette.

Pour un effet croustillant ou craquant, misez sur les biscuits apéritifs, gressins, chips mexicaines pour les préparations salées et sur les cookies, sablés, cigarettes russes et autres biscuits pour les verrines sucrées.

*Add your own personal touch : spices, aromatic herbs, and serve the verrine with a cocktail stick for example. For a crunchy effect, you can add appetizer biscuits, egg bread, or crisps for savoury preparations and cookies or other biscuits for sweet preparations.*



**Petite astuce :**

N'hésitez pas à présenter vos verrines sur des plats rectangulaires, plateaux, assiettes dessert, ardoises ou encore serviettes et sets de table Guy Degrenne.

***A little tip :***

*You can present your verrines on a tray, rectangular dish, slate or tablecloths from Guy Degrenne's collection.*

propose - presents



Allegro



Rondo

Dolce

Boris

Dritto

Brazil

Spirit



Mambo



Amélie

Aloa Modulo

[www.guydegrenne.com](http://www.guydegrenne.com)