

alimentarium



Prendre le large en cuisinant

Prendre le large en cuisinant

Mousse à la cerise



Ingrédients

80 g de cerises

1 g de feuilles de gélatine

8 g de sucre vanillé

5 g de sucre vanillé

20 ml de crème fraîche

4 ml de kirsch

Mise en place

1. Lavez, séchez et équeutez les cerises. Gardez 1 cerise par personne pour la décoration. Dénoyautez-les et mixez-les. Faites ramollir les feuilles de gélatine dans un grand bol d'eau froide.
2. Faites chauffer le coulis de cerise avec le sucre. Quand c'est bien chaud, intégrez la gélatine et mélangez bien.
3. Versez la moitié de ce coulis dans les quatre verrines.
4. Mettez les verrines au frigo environ 1/2 h et laissez refroidir le reste de coulis à température ambiante.
5. Montez la crème liquide en chantilly et mélangez-la au reste du coulis.
6. Ajoutez la dans les verrines.
7. Remettez au frais pour servir ces verrines bien froides. Enfin mettez les cerises en déco.

Bon appétit !
Pierre-Yves Grayo