



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Soupe de cerises du jardin en gelée .



Ingrédients pour 1 personne :

- 1 c.à.s 1/2 de sucre
- 1 feuille de gélatine
- 1 pincée de vanille en poudre
- 100 g de cerises
- 6 cl de crème fleurette
- 8 cl d' eau

- Laver et dénoyauter les cerises. Porter l'eau à ébullition et y plonger les cerises
- Laisser cuire 10 min à feu doux. Égoutter en conservant le jus
- Mettre le jus dans une casserole et laisser réduire de moitié
- Hors du feu, incorporer la gélatine préalablement trempée 1 c.à.s de sucre. Réserver
- Disposer une couche de cerises au fond d'un verre. Recouvrir du jus préparé
- Laisser prendre 3 heures au réfrigérateur
- Mettre un bol et les fouets d'un batteur au congélateur 30 minutes
- Sortir les fouets et le bol, y verser la crème fleurette et la monter en chantilly
- Incorporer 1/2 c.à.s de sucre et la vanille en poudre
- Au moment de servir, poser une quenelle de chantilly dans le verre

Conseils :

- Pour réussir une chantilly il faut de la crème épaisse avec minimum 30% de MG
- La gelée était compacte, 1/2 feuille de gélatine aurait suffi

