

MOUSSE À LA CERISE

Pour 4 personnes

Préparation : 20 mn

Temps de repos : 30 mn + 4 h au réfrigérateur



Ingrédients

- 300 g de cerises dénoyautées
- 300 g de crème fraîche entière
- 40 g de sucre
- Jus d'un demi-citron
- 6 g de gélatine
- 4 cuillères à café d'amandes effilées
- 2 cuillères à café de pistaches non salées

Mixez les cerises avec le sucre et le jus de citron.

Réhydratez la gélatine avec de l'eau froide.

Chauffez légèrement dans une casserole, 1/3 de la purée de cerise. Hors du feu, ajoutez la gélatine essorée, mélangez bien jusqu'à ce qu'elle soit entièrement fondue. Versez le tout dans le reste de purée froide, mélangez et laissez refroidir 30 mn au réfrigérateur.

Montez la crème au batteur. Ajoutez la purée de cerise froide, en 3 fois, délicatement, à l'aide d'une maryse. Versez dans les verrines et réservez au frais au moins 4 h.

Juste avant de servir, faites torréfier les amandes effilées à la poêle quelques minutes, concassez les pistaches. Décorez les verrines et servez.

Astuce : cette recette se décline avec tous les fruits de saison, fraises, groseilles, framboises, c'est facile et très rapide pour un dessert d'été.

Crédit photo & stylisme / Recette : Anne Kerouédan / Cniel