

## **BLANC MANGER AU SIROP D'AMARETTO, AMARENA ET FRUITS D'ETE**



**Facile**

**Préparation: 15 mn**

**Cuisson: 5 mn**

**Réfrigération: 3 heures**

### **Pour 8 gros cannelés:**

250 ml de lait (entier si possible)

125 ml de sirop amaretto de Monin (ou orgeat)

4 jaunes d'œufs

20 g de sucre

4 feuilles de gélatine réhydratée

200 ml de crème fleurette

Quelques cerises amarena et 3 càs de sirop

Fruits rouges à volonté

Porter le lait à ébullition avec le sirop, couper le feu. Battre les jaunes avec le sucre jusqu'à ce qu'ils soient mousseux, verser le lait parfumé dessus en filet en tournant sans cesse puis remettre à cuire comme pour une crème anglaise. Couper le feu, Ajouter la gélatine, remuer jusqu'à complète dissolution. Laisser refroidir.

Au batteur, monter la crème en chantilly pas trop ferme avant de l'incorporer petit à petit à la crème.

Verser dans les empreintes prévues et réserver au froid pendant au moins 3 heures.

### **Dressage:**

Sur une assiette, démouler délicatement chaque blanc manger après avoir fait tremper l'empreinte dans une bol d'eau très chaude pendant une petite minute.

Arroser d'un peu de sirop de cerises amarena et répartir des fruits rouges tout autour.