



## TRILOGIE A LA CERISE

**Facile Préparation: 30 à 40 mn Cuisson: 30 mn**

### **Pour 4 personnes:**

#### Pour la soupe de cerises:

250 g de cerises (très rouges voire noires)

15 cl d'eau + 1 càs de sucre

1/2 bâton de cannelle + Les zestes d'1/2 citron bio

#### Pour les tuiles:

20 g de beurre en pommade + 35 g de sucre glace

20 g de jus de cuisson des cerises + 15 g de farine

#### Pour la crème catalane et la gelée de cerises:

2 jaunes d'œufs + 80 g de sucre en poudre

33 cl de lait + 20 g de Maïzena

Le zeste d'1/2 demi-citron bio + 1 bâton de cannelle

1 feuille de gélatine réhydratée

Laver le citron et prélever les zestes.

#### La soupe de cerises:

Laver les cerises, les équeuter et les dénoyauter.

Verser l'eau dans une casserole avec le sucre, le bâton de cannelle et les zestes. Porter à ébullition, réduire le feu. Laisser cuire ce sirop à feu frémissant à peine 10 minutes.

Ajouter les cerises et poursuivre la cuisson 2 ou 3 minutes de plus.

Prélever quelques cuillerées à soupe de jus de cerise encore chaud, y diluer la feuille de gélatine et laisser refroidir à température ambiante.

#### La crème catalane

Garder une cuillère à soupe de lait froid et y dissoudre la Maïzena. Porter le reste du lait à ébullition avec le bâton de cannelle et les zeste du 1/2 citron. Couper le feu dès que l'ébullition est atteinte, enlever la cannelle et les zestes.

Mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, ajouter la Maïzena dissoute avec le lait froid puis verser le lait encore chaud en filet pour obtenir un mélange bien homogène.

Dans une casserole, cuire ce mélange jusqu'à épaissement en évitant de le faire bouillir. Verser immédiatement dans des petits plats ou ramequins et laisser refroidir. Lorsque la crème est froide la couvrir avec la gelée de cerises et mettre au frigo au moins 2 heures.

#### Les tuiles:

Mélanger le beurre et le sucre, ajouter le jus de cerises et en dernier la farine tamisée. Mettre la pâte environ 30 mn au réfrigérateur.

Préchauffer le four à 180°.

Sur une plaque de cuisson recouverte d'un silpat, poser de boules de la taille d'une petite noisette en les espaçant bien. Enfourner et cuire jusqu'à légère coloration (de 6 à 7 mn selon le four). Laisser refroidir avant de les détacher de la plaque avec soin. Les réserver à plat.

#### **Dressage:**

Remplir des verrines avec un peu de cerises et de jus, planter une tuile dans les petits plats contenant la crème et réunir sur une même assiette. Servir bien frais.