

Soupe de cerises aux épices



Ingrédients pour 4 à 6 personnes

1kg de cerises noires, fermes

Pour la soupe :

100g de sucre semoule

1 jus de citron

1 gousse de vanille

1 éclat de bâton de cannelle ou une petite pincée de cannelle en poudre

1 éclat d'étoile de badiane

2 grains de poivre de séchouan

1 écorce d'orange

15cl de côtes du Rhône

5cl de crème de griotte

5cl de kirsch

Pour la crème chantilly : 30cl de crème fleurette 2 c à soupe de sucre glace

1 sachet de sucre vanillé (facultatif)

Préparation

Placez au congélateur la crème fleurette

Lavez pour dénoyauter les cerises

Dans une grande casserole mettre tous les ingrédients prévus pour la soupe

Portez à ébullition et laissez frémir 10 minutes

Ajoutez les cerises et maintenez-les à frémissements 5 minutes

Passez les cerises réserver

Faire réduire le jus de cuisson jusqu'à une consistance sirupeuse

Remettre les cerises dans leur jus de cuisson et laisser refroidir à température ambiante

Fouettez la crème fleurette en chantilly

Mettre les cerises en coupe, la chantilly en jatte ou présentée en siphon.

Si vous utilisez des cerises congelées, les faire décongeler doucement au four à 100°, passez-les et réserver leur jus que vous ajouterez à la soupe au moment de la réduction ; mais c'est moins bon. Il est préférable de préparer une conserve de cette soupe ; ne dénoyauter pas les cerises, les remettre dans la soupe jusqu'au premier bouillon, les débarrasser dans une passoire et réduire le jus.

Mettre en pot stériliser 30 minutes. Vous n'aurez plus qu'à faire une chantilly. Ce dessert se sert à température ambiante, au moment de servir, ouvrir le pot, répartir dans des coupes.