

CERISES POÊLÉES au MIEL et CHANTILLY au YAOURT

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Pour 5 verres

Préparation 15 min

Cuisson 10 min

Repos 30 min (yaourt) + 2h (ou une nuit)

INGRÉDIENTS

• 300 g de cerises • 60 g de miel • 300 g de yaourt grec • 1 càc d'extrait de vanille • 20 cl de crème entière • 40 g de sucre glace

RÉALISATION

Déposer un papier essuie-tout dans une passoire fine. Y déposer le yaourt grec et laisser s'égoutter 30 minutes.

Dénoyauter les cerises. Les poêler avec le miel sur feu doux une dizaine de minutes. Laisser complètement refroidir.

Mélanger vanille et yaourt grec égoutté.

Monter la crème en chantilly, ajouter le sucre glace et fouetter encore un peu pour bien l'incorporer.

Incorporer soigneusement la chantilly au yaourt grec égoutté.

Monter les coupes : Réserver un peu de jus des cerises pour la finition.

Au fond de chaque verre, déposer quelques cerises, puis une couche de crème. Renouveler l'opération pour avoir deux couches de crème et deux couches de cerises.

Réserver au frais au moins 2h.

Au moment de servir, verser le coulis réservé sur la crème et déposer une cerise sur le dessus.