



COUPE GLACEE AU CHOCOLAT BLANC ET A LA FEVE TONKA A LA COMPOTEE DE CERISES



Pour 4 personnes:

Pour la glace:

40 cl de lait
140 g de chocolat blanc râpé ou en pistoles
5 jaunes d'œufs
40 g de sucre semoule
¼ de fève tonka râpée

Pour la compotée de cerises:

200 g de cerises
2 càs de sucre en poudre
2 verres de vin rouge assez corsé (Languedoc par exemple)
¼ de fève tonka râpée

Accompagnement:

4 càs de gelée de cerises noires ou de Fruissonnade à la cerise

La glace:

Porter le lait à ébullition avec la fève râpée. Pendant ce temps, mélanger les jaunes et le sucre. Verser le lait bouillant en filet dessus et remettre à cuire en remuant sans cesse et sans jamais faire bouillir. Lorsque le mélange nappe la cuillère, enlever la casserole du feu et verser la crème obtenue en plusieurs fois sur le chocolat blanc en fouettant pour qu'il fonde complètement.

Laisser refroidir avant de mettre au frigo et de passer en sorbetière ou en turbine à glace. Réserver au congélateur.

La compotée de cerises:

Dénoyauter les cerises, les mettre dans une casserole. Les recouvrir avec le vin, le sucre et la fève tonka râpée. Porter à ébullition et laisser cuire tout doucement pendant 10 mn. Laisser infuser dans la casserole.

Finition:

Si la glace a été faite longtemps à l'avance, la sortir ½ heure avant du congélateur.

Pour accompagner cette glace, j'ai mis une Cuillerée de Fruissonnade ou de gelée de cerises noires au fond de ma coupe, 2 quenelles de glace bien crémeuse et un peu de soupe de cerises et de jus réchauffés quelques secondes.

Et si c'était bon 🍷🍷
en cuisine et à table ...



La gelée et la soupe de cerises s'accorde parfaitement avec le glace en apportant le contraste de textures indispensable pour un dessert facile mais un peu élaboré quand même.