

Bavarois de cerises

Ingédients

- 500 gr de cerises (avec noyaux)
- 75 gr de sucre (de bouleau pour les diabétiques)
- 3 feuilles de gélatine
- 3 jaunes d'œufs
- 20 cl de lait (de vache ou d'amandes)
- 180 gr de fromage blanc entier



Cuisez les cerises avec les noyaux (cela donne plus de goût à ce dessert) avec 35 gr de sucre. Laissez refroidir puis enlevez les noyaux. Faites ramollir la gélatine dans de l'eau froide.

Fouettez les jaunes d'œufs avec 40 gr de sucre. Chauffez le lait, versez sur le mélange jaunes d'œufs, laissez épaissir sur feu doux. Ensuite, laissez tiédir avant d'incorporer le fromage blanc entier, mélangez et réservez au frais.

Si votre compote de cerises est trop liquide, versez celle-ci dans un chinois au dessus d'un cul de poule. Mélangez 10cl avec un peu de fécule de maïs délayée dans 2 càs d'eau froide et épaississez. Gardez au frais ce coulis et au moment de servir arrosez votre verrine avec ce coulis.

Répartissez la compote au fond de vermines. Recouvrir avec votre mélange de fromage blanc. Réservez au frigo 24h et dégustez !

Bon appétit !



Joseph
design.be

L'ustensile de
la semaine !

Dénoyauteur
de cerises
17,99€



chée de Charleroi 1 à Thorembais-les-Béguines
info@josephdesign.be - Téléphone : 010 247 287
Du mercredi au samedi de 10h à 18h