Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Clafoutis aux cerises et sa glace

Ingrédients

Préparation

Faire macérer les cerises dénoyautées avec le kirsch et le sucre pendant 5 minutes.
Mélanger ensemble les oeufs, les jaunes d'oeufs, le sucre et la farine. Ajouter le jus de cerise et la crème fraîche et le jus de macération des cerises. Remplir les ramequins de cerises macérées, recouvrir de l'appareil à clafoutis et cuire à 170°.
Laisser refroidir.

Glace :
Macérer les cerises dans le kirsch et 30 g de sucre.
Amener à ébullition le lait, la crème et la cannelle.
Blanchir les jaunes d'oeuf, le sucre, verser dessus la préparation bouillante et bien mélanger. Cuire à la nappe, mixer avec les cerises et leur jus.
Refroidir et turbiner.
Réserver au congélateur.

Tuiles aux amandes :
Mélanger la cassonade, le sucre, le beurre et la farine.
Ajouter les jus de fruits au fouet et ensuite les amandes effilées à la spatule.
Cuire à 150°.

Tiédir les clafoutis, déposer au centre une boule de glace et par-dessus une tuile.

Commentaires

Clafoutis : 400 g cerises 50 g sucre 15 g kirsch 80 g oeufs 120 g jaune d'oeufs 20 g farine 80 g sucre 60 g jus de cerise 340 g crème fraîche Glace cerise : 250 g lait 250 g crème fraîche 500 g cerises 200 g jaune d'oeuf 175 g sucre Cannelle en bâtons Kirsch Tuile aux amandes : 80 g cassonnade blonde 80 g sucre 70 g farine 40 ml jus d'orange 40 ml jus de citron 80 g amandes effilées

Notes :