

Distillerie du Centre

Dessert



Giboulée de cerises en chaud et froid pistaché à la Gauloise



Par Ludovic TRAVIA
Hôtel Restaurant des VOYAGEURS
27 Avenue du Général de Gaulle
87240 AMBAZAC
www.hotel-ambazac.fr

Ingrédients pour 6 personnes

- 800 g cerises dénoyautées
- 200 g sucre semoule
- 2 dl d'eau
- 50 g de beurre
- 5 cl de Kirsch
- 10 cl de Gauloise verte

Progression

Équeuter, laver, dénoyauter les cerises.

Faire fondre le beurre dans un sautoir, puis ajouter les cerises, le sucre et l'eau.

Laisser mijoter doucement 4 minutes. Réserver dans un autre récipient.

Au moment de servir, réchauffer légèrement les cerises, déglacer avec le Kirsch et la Gauloise verte.

Servir avec de la glace pistache et un biscuit Jésuites.

Biscuit Jésuites

- 150 g de pâte feuilletée
- 200 g sucre glace
- 1 blanc d'œuf
- 1 trait de jus de citron

Étaler la pâte finement et réserver au congélateur 15 minutes.

Préparer la glace royale (blanc d'œuf + sucre glace + citron).

Étaler cette préparation à l'aide d'une spatule sur la pâte feuilletée et remettre au congélateur 15 minutes.

Tailler à l'aide d'un couteau des grands triangles dans la pâte.

Cuire 15 minutes au four à 175°.