

Cerises Compotées au Vin et Chantilly à la Pistache

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- CERISE(S)	500g dénoyautées
- SUCRE SEMOULE	100g
- SUCRE VANILLE	1 sachet
- VIN ROUGE	20 cl
- PISTACHES	2 c à soupe concassées
- CRÈME FRAICHE	20 cl
- SUCRE IMPALPABLE	2 c à soupe
- BISCUITS SABLÉS	4

Recette:

- Faites cuire doucement les cerises dénoyautées dans du beurre chaud pendant 3-4 minutes.
- Ajoutez les sucres (semoule et vanillé) et poursuivez la cuisson encore 5 minutes.
- Arrosez alors avec le vin rouge et laissez infuser sur feu moyen pendant 5 minutes.
- Retirez les cerises du liquide et égouttez-les. Laissez-les refroidir.
- Poursuivez la cuisson du jus à feu vif et laissez réduire jusqu'à obtention d'un sirop.
- Arrosez les cerises réservées avec ce sirop et laissez complètement refroidir. Conservez au frais.
- Confectionnez la chantilly au robot en fouettant la crème puis en y intégrant le sucre impalpable puis les pistaches concassées.
- Dans un plat creux, déposez le sablé, surmontez de la compotée de cerises au vin et accompagnez de la chantilly à la pistache.

