

Croûte de Spéculoos à la Compotée de Cerises

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 2 heures

Ingrédients:

- SPÉCULOOS (BISCUIT)	200g
- AMANDES HACHÉES	50g
- BEURRE	100g
- CRÈME FRAÎCHE	170 ml
- SUCRE IMPALPABLE (OU GLACE)	1 c à soupe
- CERISE(S)	750g
- VIN ROSÉ	10 cl
- SUCRE SEMOULE	150g
- GÉLATINE	1 feuille
- AMANDES EFFILÉES	2 c à soupe

Recette:

- Faites tremper la feuille de gélatine dans de l'eau froide.
- Dénoyautez les cerises et faites-les compoter dans le vin rosé avec le sucre semoule pendant 10 à 15 minutes.
- Essorez la gélatine et intégrez-la aux cerises confites. Réservez et laissez complètement refroidir.
- Chemisez un petit moule à manquer de papier sulfurisé : le fond et les bords.
- Faites fondre le beurre doucement au micro-onde.
- Concassez les spéculoos finement : au Monsieur Cuisine, 15 secondes sur turbo.
- Mélangez-les avec la poudre d'amandes.
- Intégrez-y le beurre fondu et homogénéisez.
- Déposez la pâte dans le moule chemisé en tassant à l'aide du dos d'une cuillère. Réservez au frigo.
- Montez alors la crème en chantilly avec le sucre glace.
- Étalez alors cette chantilly sur la croûte de spéculoos.
- Egouttez légèrement les cerises puis déposez-les sur le tout. Arrosez avec un peu de sirop. Réservez au frais.
- Au moment de servir, démoulez délicatement et déposez la croûte sur une grande assiette.
- Grillez à sec les amandes effilées puis répartissez-les sur les cerises.

