



## VERRINES AU CHOCOLAT GIANDUJA ET GELEE DE CERISES



### **Pour 10 petites verrines:**

10 càs de gelée de cerises faite avec:

500 g de cerises dénoyautées

250 de sucre

1 g d'agar-agar

Pour la crème cèpe-gianduja:

30 cl de crème fleurette

80 g de chocolat gianduja cassé en petits morceaux ou émietté

10 g de cèpes séchés et réduits en poudre

10 cerises cuites dans un sirop fait avec 100 g d'eau+100 g de sucre

La gelée de cerises: (à faire au minimum la veille)

Mélanger les cerises dénoyautées avec le sucre et cuire à couvert 15 mn à feu doux. Continuer 25 mn à découvert. En fin de cuisson, ajouter l'agar-agar en pluie. Porter la confiture à feu vif jusqu'au premier frémissement et laisser frémir encore 2 mn.

Mettre immédiatement dans des pots ébouillantés, fermer et les retourner.

Une fois entamée, la confiture se conserve au réfrigérateur.

La crème au gianduja:

Faire chauffer la moitié de la crème avec la poudre de cèpes. Dès que l'ébullition est atteinte, couper le feu et ajouter le chocolat. Laisser reposer environ 5 mn puis remuer au fouet jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène. Laisser refroidir. Monter le reste de la crème en chantilly et l'incorporer délicatement au premier appareil refroidi. Réserver.

Le sirop pour les cerises:

Porter l'eau et le sucre à ébullition et laisser bouillir 1 mn. Ajouter les cerises et laisser cuire doucement jusqu'à ce qu'elles soient confites. Les égoutter et réserver.

**Finition:**

A la cuillère poser une petite couche de gelée de cerises au fond des verrines, recouvrir d'une couche sensiblement plus haute de crème au gianduja. Tapoter le fond du verre pour que la couche soit assez plane. Rajouter de la gelée puis de la crème au gianduja et terminer par un peu de gelée de cerises. Réserver.

Au moment de servir, poser une cerise cuite sur le dessus.