



**Cerises pochées au Muscat en gelée de basilic**

### **Ingrédients**

- 350/400 g de cerises noires dénoyautées
- 30 cl de Muscat de Beaumes de Venise
- 5 feuilles de gélatine
- 4 c à soupe de sucre en poudre
- 15/20 feuilles de basilic rouge

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans un grand saladier d'eau froide. Dénoyauter délicatement les cerises, choisir des cerises mûres et d'une variété assez ferme, les [Summit](#) par exemple, saupoudrer du sucre, mélanger délicatement et réserver.

Ciseler finement le basilic lavé et essuyé, réserver.

Dans une casserole faire chauffer le Muscat, y faire pocher quelques minutes les cerises qui doivent rester fermes. Oter les cerises à l'écumoire et les réserver.

Dans le Muscat chaud ajouter les feuilles de gélatine essorées pour les dissoudre et le basilic ciselé. Verser la gelée dans un plat et mettre au froid jusqu'à ce que la gelée soit bien prise.

Emietter grossièrement la gelée à la fourchette, disposer dans des assiettes creuses ou des verrines, ajouter les cerises. Décorer avec quelques feuilles de basilic et du sucre rose avant de servir ce dessert tout en finesse et en fraîcheur.

<http://www.mestablesdefetes.canalblog.com/>