



Délices aux fruits de saison



La recette de base est aux cerises mais on peut varier selon ses goûts, la saison, ses envies ! Il est aussi important d'ajuster la quantité de sucre selon le fruit choisi, l'alcool n'est pas du tout indispensable, pour l'exemple abricot, ni pour les figues qui ont déjà un jus au porto. Penser à utiliser des fruits congelés hors saison.

Pour 6 personnes

600gr de cerises dénoyautées, 60gr de sucre, 1 noisette de beurre, 2cs de kirsch. 1 jaune d'œuf, 2 blancs, 40gr de sucre, 2cs de jus de citron.

A l'avance : dans une poêle, faire revenir les cerises au beurre ajouter le sucre et cuire jusqu'à ce qu'il caramélise légèrement. Flamber au Kirsch. Egoutter en conservant le jus. Refroidir.

Répartir les cerises dans 6 petits ramequins et les recouvrir juste avec le jus.

Au moment de servir : Fouetter 20gr de sucre avec le jaune d'œuf, faire bien mousser et ajouter 1cs de jus de citron. Monter les blancs très fermes avec les 20g de sucre restants et ajouter le citron. Incorporer délicatement au jaune + sucre. Dresser l'appareil à la poche sur les ramequins et passer 4mn au four à 210°. Servir de suite.

Sur cette base :

400g net d'abricots dénoyautés et compotés 10mn avec une noisette de beurre du sucre selon le goût parfumé à la vanille, au romarin, à la mélisse, à la lavande. 400g de figues confites au Porto et aux fruits secs.

Et toutes autres combinaisons