



Trifle aux cerises

Pour 6 personnes

Ingrédients

- 100 g de chocolat noir
- 2,5 dl de crème
- 500 g de cerises fraîches ou en conserve
- 2 cs de sirop de framboises
- 5 - 6 meringues

Préparation

Hacher le chocolat. Porter la crème à ébullition. Eloigner la casserole du feu, ajouter le chocolat et le faire fondre en remuant. Couvrir et placer au frais durant 4h.

Si vous utilisez des cerises fraîches : dénoyauter les cerises en recueillant le jus, faire mijoter les cerises avec leur jus ainsi que le sirop, à couvert, durant 5 minutes. Si vos cerises sont en conserve, mélanger le sirop aux cerises et à 1 dl de jus.

Transvaser la crème au chocolat refroidie dans un émulsionneur, insérer la capsule de gaz. Dans des bols ou verres, répartir d'abord les cerises et ensuite les meringues. Répartir la crème au chocolat et servir. Vous pouvez garnir de crème chantilly ou avec quelques morceaux de meringue concassée.

