



## **GLACE AUX POIVRES – SOUPE DE CERISES**

**pour 4 personnes : à préparer la veille**

**300g cerises - 1 zeste de citron non traité ~ 1cm - 37,5cl vin rouge (Pinot noir ou comme moi vin espagnol Rioja) - 25g sucre roux - 2 tours de moulin de poivres -**

**Dans une casserole, faire bouillir à petits bouillons le vin, le sucre, le zeste de citron et les tours de moulin. Laver et dénoyauter les cerises (sans les fendre en 2). Lorsque le liquide a réduit d'1/3, le verser bouillant sur les cerises. Réserver jusqu'à refroidissement puis entreposer au réfrigérateur.**

**La glace : 5 jaunes d'oeufs - 50g sucre en poudre - 50cl lait entier - 10cl crème liquide entière - 1 càs de poivres mélangés : poivre noir, poivre blanc, poivre long, poivre de Setchuan -**

**Porter le lait à ébullition. Ecraser les grains de poivres et les enfermer dans une mousseline. Hors du feu, les faire infuser 15 minutes dans le lait à couvert. Filtrer le lait.**

**Fouetter les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Verser le lait dessus. Cuire à feu doux sans cesser de remuer jusqu'à 82°. Retirer immédiatement du feu, verser le mélange dans un saladier et laisser refroidir. Fouetter la crème bien froide en chantilly. L'incorporer à la crème anglaise aux poivres. Verser dans la sorbetière et faire turbiner 35 minutes. Entreposer au congélateur.**

**Le lendemain, servir une belle boule de glace accompagnée de soupe aux cerises et pourquoi pas un financier à la crème de calisson.**