

Cerises cœur de pigeon en cocotte, glace vanille



Ingrédients :

Pour 4 personnes

- 80 cerises cœur de pigeon dénoyautées,
- 24 amandes fraîches mondées,
- 16 cl de Kirsch,
- 1 gousse de vanille,
- 4 quenelles de glace à la vanille de Tahiti,
- 250g de pâte feuilletée,
- 1 jaune d'œuf, 80 g de beurre,
- 4 cuillerées à café de sucre en poudre

Préparation (30 mn de préparation – 15 mn de cuisson)

Taillez la gousse de vanille en petits tronçons. Dans une poêle, faites fondre le beurre à feu doux, ajoutez les cerises et laissez cuire quelques minutes. Saupoudrez de sucre, mélangez et déglacez au Kirsch. Egouttez.

Versez les cerises poêlées dans 4 mini-cocottes allant au four. Répartissez la vanille en tronçons et les amandes. Refermez chaque cocotte à l'aide d'une abaisse de feuilletage. Badigeonnez la pâte feuilletée de jaune d'œuf et faites cuire au four pendant 15 minutes à 175°C (th. 5-6).

A la sortie du four, cassez la croûte à l'aide d'une cuillère et disposez dans chaque cocotte une quenelle de glace vanille.

Source : chef Alain Solivères