

# PAR KVETOSLAVA POLASEK

# LE PETIT SABLÉ SOUS UN NUAGE DE MIEL ET COEUR À LA CERISE

Ingredients (Pour 4 personnes)

Crème montée au miel

125 g de crème de la Gruyère à 35%

250 g de mascarpone 10 g de miel de fleurs

Sablé au Petit Beurre 15 biscuits Petit Beurre 50 q de beurre

Confit de cerise (ou Amarena selon les arrivages) 30 belles cerises mûres (en garder 6 pour le décor) 20 g de cassonade 10 g de beurre

### Preparation:

Pour la crème montée au miel

1. Mélanger les ingrédients dans un grand bol et monter l'ensemble au batteur électrique afin d'obtenir une masse ferme et homogène.

#### Pour le sablé au Petit Beurre

- 1. Concasser les biscuits à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
- 2. Faire fondre le beurre puis mélanger avec les biscuits concassés.
- 3. Placer le mélange au fond des cercles à l'emporte-pièce de 8 à 10 cm de diamètre. Laisser prendre.

## Pour le confit de cerise

- 1. Dénoyauter les cerises et les couper en 4.
- 2. Faire fondre le beurre à feu moyen, ajouter les cerises et le sucre et cuire à feu doux à couvert environ 15 minutes. Faire refroidir au frigo.

#### Pour le montage

- 1. Déposer une cuillère à soupe de crème sur le sablé.
- 2. Ajouter sur la crème une cuillère de cerise confite puis pocher la crème par-dessus.
- 3. Décorer avec une cerise fraîche sur le dessus et faire parler votre créativité pour la finition du dessert.