

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 g 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. Dénoyer 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.

