



## Mousse à la violette sur une soupe aux cerises

Ingrédients :  
(pour 4 verrines)

### Pour la soupe de cerises :

24 cerises  
2 dl de vin rouge  
50 grammes de sucre  
1/2 bâton de cannelle

### Pour la mousse à la violette :

200 grammes de séré maigre  
170 grammes de demi crème  
30 grammes de sirop à la violette

### Pour la décoration :

une poignée de pistaches concassées

### Préparation :

Mettre le vin rouge, le sucre, la cannelle et les cerises dans une casserole, cuire à petit bouillon  
10-15 minutes. Mettre au frais 2 heures au minimum

Mélanger le séré, la demi crème et le sirop de violette, verser dans un siphon, fermer, mettre  
une cartouche de gaz, entreposer au frais

### Montage des verrines :

Mettre six cerises et du jus dans le fond des verrines  
Secouer le siphon et dresser la mousse à la violette sur la soupe de cerises  
Décorer avec les pistaches concassées

