



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

