



Soupe de Cerise et Sorbet Griotte

pour 4 personnes

Ingrédients 800 g de cerises mûres mais bien fermes
 1 l d'eau
 400 g de sucre
 1 gousse de vanille
 100 g miel toutes fleurs
 4 boules de sorbet griotte
 4 petits bouquets de menthe

Préparation – Laver et équeuter les cerises
 – Mettre dans une casserole les cerises, l'eau froide, le sucre, la
 gousse de vanille fendue en deux dans le sens de la longueur
 et le miel
 – Démarrer à froid et porter à ébullition
 – Pocher les cerises 2 à 3 minutes
 – Laisser refroidir et mettre au frigo pendant 24 h

Dressage – Repartir les cerises dans 4 assiettes creuses avec un peu de
 jus
 – Ajouter au centre de l'assiette une boule de sorbet griotte
 – Décorer avec un petit bouquet de menthe

Idées On peut remplacer le sorbet griotte par de la glace vanille.