

POÊLÉE DE CERISES FLAMBÉES AU KIRSCH, GLACE VANILLE

Proportions pour 10 personnes

2 boîtes 4/4 de cerises au sirop (si possible dénoyautées),
100 g de beurre,
2 citrons,
200 g de sucre en poudre,
100 g de confiture de groseilles,
Kirsch,
1,5 litre de crème glacée vanille.

-
- Préparer et flamber les cerises comme d'habitude.
 - Envoyer la glace en coupe, dresser les cerises chaudes sur la glace.

Jean-Pierre Dézavelle
Professeur agrégé, Chef de travaux
Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme Alexandre Dumas
Strasbourg-Illkirch