

Délice aux cerises

🕒 25 min  sans gluten

Pour 4 verres d'env. 2 dl

400 g de cerises
2 c. s. de sucre
2 c. s. d'eau

Dénoyauter les cerises et les cuire al dente dans une casserole avec le sucre et l'eau env. 10 min à couvert sur feu moyen. Laisser refroidir la compote de cerises, répartir dans les verres avec la moitié du jus.

250 g de séré maigre
1 c. s. de sucre
1 dl de crème entière
2 c. s. de copeaux de chocolat

Mélanger le séré et le sucre. Fouetter la crème en chantilly, incorporer, répartir sur la compote. Arroser en filet avec le reste du jus, parsemer de copeaux de chocolat.

Portion (¼): 242 kcal, lip 10 g, glu 28 g, pro 9 g



IDÉE+

Préparation à l'avance

Compote de cerises env. 1 jour avant,
crème env. ½ journée avant. Garder séparément
à couvert au réfrigérateur.