

# TRIPLE DELICE DE CERISES (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [La Table de Clara](#)

## Ingrédients pour 2 coupes:

- 250 g de cerises
- 25 cl de crème liquide
- 2 c à s de sucre
- 2 c à s de sucre glace
- 1 c à s de jus de citron
- 2 cerises

## Préparation:

- Laver, équeuter et dénoyauter les cerises
- mettre dans le bol, les cerises, le sucre et le jus de citron
- puis faire compoter 15 minutes à 100 °C \_
- Laisser refroidir.
- En prélever la moitié ( environ 70 g) et réserver
- puis mixer le reste, 10 secondes à vitesse 5
- crème chantilly :
- **placer le bol et le fouet au congélateur pendant 30 minutes avant la préparation**
- **mettre dans le bol muni du fouet, la crème liquide et le sucre puis mixer jusqu'à vitesse 4 en augmentant progressivement la vitesse pendant la première minute**
- **observer la prise de la crème et poursuivre le mixage en surveillant pendant 2 à 3 minutes la consistance obtenue**
- Réserver un tiers de la chantilly dans une poche à douille.
- Mélanger le reste avec le coulis refroidi, réserver
- Laisser prendre au frais au moins 1 heure.

## Montage:

- Répartir la compotée de cerises dans les coupes.
- Ajouter la mousse de cerises et terminer par la chantilly et sa cerise perchée.

*Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations*

THERMOMINOUX 2019

<http://thermominoux.over-blog.com>