

Coupes griottes

Préparation 20 mn

Pas de cuisson

Les ingrédients pour 6 personnes :

300 g de crème liquide entière

2 blancs d'oeuf

6 à 8 biscuits à la cuillère suivant la taille de coupes

1 paquet de sucre vanillé

Des cerises à l'eau de vie

Sucre en poudre

Dans des coupes individuelles mettre un biscuit à la cuillère (ou un peu plus) coupé en 2 ou 3 morceaux et l'imbiber avec 2 c à s de l'alcool des cerises.

Monter la crème très froide en chantilly dans un bol lui-même très froid et lui ajouter le sucre vanillé. Garder au frais.

Fouetter les blancs en neige et leur ajouter 3 ou 4 c à s de sucre l'une après l'autre tout en continuant à fouetter jusqu'à ce que la masse soit épaisse. Sans précaution mélanger la crème avec les blancs d'oeuf ajoutés par fractions.

Répartir cette crème dans les coupes sur les biscuits et garnir avec quelques cerises à l'eau de vie. Garder au frais jusqu'au moment de servir. Les coupes garnies peuvent attendre 2 heures (et même un peu plus).

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>