

LA CUISINE BEECK

AMBROISIE WESTPHALIENNE

PRÉPARATION :

Faire bouillir les griottes avec le jus, du sucre et du sucre vanille.

Couper le pain en tranches et l'émietter. Arroser de jus de kirsch chaud et laisser infuser jusqu'à ce que le jus soit absorbé. Y ajouter ensuite le kirsch. Râper et ajouter également le chocolat. Battre la crème chantilly jusqu'à ce qu'elle soit ferme et y ajouter la crème aigre.

Remplir un bol en verre de couches de cerises, pain et crème. Terminer par une couche de crème recouverte de chocolat râpé. À mettre au froid avant de servir.

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS :

2 verres	Griottes
100 g	Sucre
1 paquet	Sucre vanille
200 g	Pain (blé complet)
3 c. à s.	Kirsch
50 g	Chocolat (aigre-doux)
200 ml	Crème chantilly
50 g	Sucre fin
200 g	Crème aigre
	Chocolat râpé

Durée de préparation : 25 minutes

BON APPÉTIT !