

Brousse aux cerises et sirop d'estragon frais

Les ingrédients

300 g de cerises
400 g de brousse fraîche
1/2 botte d'estragon
100 g de sucre
10 cl d'eau

La préparation

Placer un bol au réfrigérateur.

Laver l'estragon puis l'effeuiller. Conserver quelques feuilles fraîches pour décorer le dessert.

Dans une casserole, verser l'eau et le sucre. Porter à ébullition pendant 4 minutes environ puis ajouter les feuilles d'estragon grossièrement froissées. Laisser bouillir encore 1 min. Couper le feu. Filtrer le sirop au travers d'une passette fine dans le bol froid. Placer au frais et laisser refroidi le temps de réaliser le reste de la préparation. Le sirop va légèrement figer et épaissir.

Laver les cerises, les sécher puis les équeuter si besoin et les dénoyauter. Réserver.

Egoutter soigneusement la brousse puis la partager en 4 parts égales.

Répartir la brousse dans les verrines. Ajouter les cerises dénoyautées puis napper de sirop d'estragon. Décorer de quelques feuilles d'estragon frais juste avant de servir.

Clafoutis aux cerises

Les ingrédients

600 g de cerises

100 g de sucre

3 œufs

100 g de farine

25 cl de lait

20 cl de crème liquide

1 c à c d'extrait de vanille (liquide) ou à défaut 1 sachet de sucre vanillé.

La préparation

Préchauffer le four à 180°C. Laver et dénoyauter les cerises.

Dans un saladier, casser les œufs et les battre à la fourchette avec le sucre.

Ajouter successivement, la farine, le lait et la crème.

Parfumer d'un peu de vanille (extrait liquide ou sucre vanillé) puis bien mélanger jusqu'à obtenir une préparation lisse et homogène (appelée "appareil").

Répartir les cerises dénoyautées dans un plat à gratin (ou dans des moules à crème brûlée individuels). Verser l'appareil à clafoutis dans le plat et enfourner pour 45 min de cuisson.

Le clafoutis est délicieux tiède mais il peut être également servi froid.