

Eton mess façon forêt noire

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 4 pers.

Préparation | 15 min

INGRÉDIENTS

- 4 meringues
- 30 ml de kirsch (2 cuil. à soupe)
- 500 g de cerises fraiches
- 220 ml de crème liquide entière
- 110 g de mascarpone
- Chocolat noir

« Sirop » de cerises au kirsch

Mixez la moitié de vos cerises dénoyautées. Ajoutez le kirsch.

Chantilly mascarpone

Dans le bol de votre robot, mettre la crème liquide et le fouet, réservez au congélateur 15 min.

Ajoutez le mascarpone, le sucre, la vanille et monter le tout en chantilly bien ferme.

Copeaux de chocolat

A l'aide de votre économe, réalisez de beaux copeaux de chocolat en « raclant » une tablette de chocolat.

Dressage de l'Eton mess

Déposez dans le fond de vos verrines, de la chantilly, des cerise coupées, la meringue cassée en morceau, du « sirop » de cerise au kirsch.
Déposez des cerises fraîches entières et des copeaux de chocolat pour la déco.