

SEMI-FREDDO AUX AMANDES CARAMELISEES, GRIOTTES AU BALSAMIQUE



Ingrédients : (pour 8 personnes)

4 jaunes d'œufs
40 gr de sucre
2 c. à soupe de cognac
2 dl de crème battue

Amandes :

50 ml d'eau
80 gr de sucre
1/2 c. à café de cannelle
100 gr d'amandes avec peau

Griottes au balsamic

1 bocal de griottes (Coop)
1-2 c. à soupe de sucre brut
2-3 c. à soupe de balsamique
1 c. à café de maizena

Préparation :

Amandes : porter à ébullition l'eau, le sucre et la cannelle puis ajouter les amandes. Laisser cuire jusqu'à coloration puis évaporation complète de l'eau. Le sucre cristallise mais il faut laisser encore sur feu doux pour qu'il se liquéfie à nouveau et enrobe parfaitement les amandes. Retirer de la casserole et verser sur du papier cuisson.

Semi-freddo : Mettre les jaunes d'œufs dans un cul de poule et les battre avec le sucre et le cognac. Quand le mélange est bien mousseux se mettre sur un bain-marie frémissant. Battre jusqu'à ce que la masse gonfle et tiédisse. Retirer du feu et battre jusqu'à refroidissement. Incorporer ensuite la crème battue et le tiers des amandes caramélisées hachées. Répartir dans 6-8 gobelets et mettre au congélateur.

Une fois bien glacés, les démouler puis les passer dans le reste d'amandes hachées. Mettre au frais 30 minutes puis déguster.

Cerises : Egoutter les cerises, porter à ébullition le jus, le lier avec un peu de fécule diluée dans de l'eau froide. Ajouter les cerises pour bien les enrober puis terminer avec le vinaigre balsamique. Laisser refroidir.