



Kaiserschmarrn aux cerises et à la vanille

Le Kaiserschmarrn, servi avec des cerises et une sauce vanille, est le dessert parfait pour toutes les occasions. La composition de l'acidité et de la douceur s'harmonise et plaît à coup sûr à tout le monde.

RECETTE POUR DIX PERSONNES

Kaiserschmarrn

INGRÉDIENTS

375 g	de lait entier
400 g	de crème entière
1 g	de sel
1 St.	gousse de vanille, pulpe grattée
300 g	de brioche, coupée en dés
350 g	de fromage blanc maigre
1000 g	d'œufs entiers, frais
75 g	de sucre

PRÉPARATION

Porter à ébullition le lait entier, la crème entière, le sel, la pulpe et la gousse de vanille ainsi que le sucre. Ajouter les cubes de brioche et laisser tremper.

Retirer la gousse de vanille et réduire le reste en purée au mixeur jusqu'à obtention d'une masse lisse, puis mettre au frais. Incorporer le séré maigre et l'œuf entier à la masse de brioche froide, puis la passer au tamis, la mettre dans un sac à dresser et remplir les moules graissés (moule pour émincé).

Couvrir d'un film alimentaire et pocher dans une plaque perforée à 85 °C pendant 25 à 30 minutes, puis mettre au frais.

Dresser

Retirer le Kaiserschmarrn du moule et le déposer sur une assiette.

Régénérer l'assiette au four recouverte d'un film alimentaire (à 80 °C air chaud/40% vapeur).

Flamber brièvement au bec bunsen jusqu'à ce qu'il soit doré.

Placer deux sortes de cerises entre les deux, napper de sauce vanille et décorer avec les feuilles de menthe.