

Soupe de cerises et parfait à l'estragon

Ingrédients pour 4 personnes

Parfait à l'estragon

120 g de crème liquide
10 g d'estragon frais
30 g de sucre
½ feuille de gélatine

Cerises

400 g de cerises (les marmottes de l'Yonne sont parfaites)
200 g d'eau
100 g de sucre
20 g de jus de citron

Coulis de cerises blanches

200 g de cerises blanches Napoléon
80 g d'eau
50 g de sucre
10 g de jus de citron

Espuma à la cerise

165 g de pulpe de cerises
16 g de sucre
16 g de blanc d'œuf
1 g de gélatine



Le parfait glacé à l'estragon

Laver et équeuter l'estragon puis le mixer avec 50 g de crème. Faire tiédir.

Mettre à tremper la gélatine dans de l'eau froide puis l'égoutter. La faire fondre au micro-ondes et l'incorporer au mélange crème-estragon tiède.

Monter au batteur les 70 g de crème restants avec le sucre et l'ajouter au mélange crème-estragon.

Couler la préparation dans des moules en silicone en forme de demi-sphère de 3 cm de diamètre et de 2 cm de profondeur. Réserver au réfrigérateur au minimum pendant 1 heure.

Démouler et coller alors les demi-sphères deux à deux pour former des sphères entières et les conserver au frais.

Les cerises

Laver puis équeuter les cerises. Garder les 12 plus belles au frais.

Dénoyauter les autres et les couper en deux.

Mélanger l'eau, le sucre, le jus de citron et porter le tout à ébullition.

Cuire les demi-cerises dans le sirop pendant 4 minutes à feu très doux.

Prélever 165 g de cerises et les passer au mixeur ; réserver cette pulpe pour préparer l'espuma.

Égoutter le reste des cerises et les réserver au réfrigérateur.

Réserver aussi le sirop de cuisson

Le coulis de cerises blanches

Dénoyauter les cerises blanches. Faire bouillir l'eau additionnée du sucre et du jus de citron et cuire les cerises 10 minutes à feu doux. Mixer longuement et passer au chinois.

Réserver au frais. On ajoutera un peu de sirop si nécessaire pour rendre le coulis plus liquide.

L'espuma à la cerise

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide. Chauffer au micro-ondes la pulpe de cerise réservée avec la gélatine égouttée jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Incorporer alors le sucre et le blanc d'œuf. Mettre dans un siphon, ajouter 2 cartouches de gaz et réserver au froid.

Dressage

Verser 2 à 3 cuillères à soupe de coulis de cerises blanches dans une assiette creuse.

Placer le parfait glacé à l'estragon au centre de l'assiette et disposer 12 demi-cerises en triangle autour.

Ajouter 3 cerises entières que l'on aura préalablement trempées dans le sirop de cuisson.

Ajouter l'espuma sur le parfait juste avant de servir.