

Compote de cerises au basilic

Mise en place/préparation: 45 min

Mise au frais: 2 heures

Compote de cerises

1 kg de cerises, dénoyautées
(donne env. 850 g)

3 c. à soupe de marasquin ou de kirsch

3 c. à soupe de sucre

2 c. à café de maïzena

4 c. à soupe de vin rouge ou d'eau

Mettre les cerises avec le marasquin et le sucre dans une casserole, bien chauffer, laisser cuire à feu doux env. 30 min à couvert, jusqu'à ce qu'elles rendent beaucoup de jus. Délayer la maïzena dans le vin rouge, ajouter en remuant délicatement, mijoter env. 3 min, laisser refroidir la compote, réserver au moins 2 heures à couvert au frais.

Crème au basilic

90 g de crème fraîche

1 c. à café de sucre glace

1 c. à soupe de feuilles de basilic, très finement hachées

Mélanger tous les ingrédients, réserver à couvert jusqu'au moment de servir, mais au moins 1 heure au frais. Dresser la compote de cerises dans des assiettes creuses, répartir dessus la crème au basilic.

Par personne: lipides 11 g, protéines 2 g, glucides 44 g, 1335 kJ (319 kcal)



Plante du Sud par excellence, le basilic craint le froid et ne prospère que dans les endroits chauds, clairs et à l'abri du vent, où il peut développer tout son parfum suave et poivré. Le basilic se savoure de préférence frais ou ajouté en fin de cuisson, sinon il perd son incomparable arôme.