



# Champagne

## Crumble basque de cerises noires, crème mascarpone vanillée et sorbet fromage blanc



PRÉPARATION 30 min	CUISSON 15 min	REPOS 20 min
-----------------------	-------------------	-----------------

### INGRÉDIENTS

POUR 4 PERS.

250 g de cerises noires ou burlat

1 dl de jus d'orange, 50 g de sucre

50 g de miel, 50 g de Malibu

Amande amère

Crème mascarpone

2 dl de crème liquide

100 g de mascarpone

50 g de sucre glace, 2 gousses de vanille

Crumble basque

50 g de farine, 50 g de sucre

30 g de poudre d'amande

30 g d'amandes bûtons

30 g de beurre pommade

Amande amère

Sorbet fromage blanc

400 g de sucre

8 g de stabilisateur pour glace

1 kg de fromage blanc, 2 cl de jus de citron

**Crème mascarpone** : dans une casserole, faire chauffer légèrement la crème puis y faire infuser les gousses de vanille. Laisser refroidir. Enlever ensuite les gousses et incorporer les autres ingrédients. Réserver.

**Sorbet fromage blanc** : dans une casserole, faire chauffer 1 litre d'eau, ajouter le sucre et le stabilisateur, bien faire dissoudre le sucre avant de porter à ébullition et de réduire en sirop. Laisser refroidir. Incorporer le fromage blanc et le jus de citron. Verser cette préparation dans une sorbetière et faire tourner.

**Crumble basque** : dans un bol, mélanger grossièrement tous les ingrédients prévus pour le crumble puis répandre sur une plaque et faire cuire pendant 5 min au four à 180 °C. Réserver.

Faire sauter dans une poêle les cerises préalablement dénoyautées, puis déglacer avec le reste des ingrédients. Laisser le tout cuire pendant 1 min.

**Dressage** : dans une verrine, disposer d'abord une cuillerée de mascarpone, puis les cerises et le crumble. Déposer sur le dessus une quenelle de sorbet fromage blanc.



### L'ACCORD PARFAIT D'AMINE LAROUSSI

Champagne Jacquesson et Fils, cuvée n°736

« Généralement, je recommande un vin liquoreux pour accompagner un dessert, mais comment résister, pour sublimer ces cerises gourmandes, aux fines bulles, à l'élégance, à la délicatesse et à la finale éblouissante de cette cuvée n°736 ? »