

## Crème dessert aux cerises et au chocolat blanc



Dessert **Facile**

**Pour** : 6 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Repos** : 3 h

**Cuisson** : 2 mn

*Que diriez-vous d'une délicieuse crème réalisée avec du chocolat blanc et posée délicatement sur un lit de cerises ? Un dessert gourmand qui va plaire aux petits comme aux grands.*

### Ingrédients

- 500 g de cerises - au sirop
- 280 g de chocolat blanc
- 60 cl de crème liquide
- 2 cs de sucre
- 2 cs de jus de citron
- 6 feuilles de gélatine
- 1 paquet de sucre vanillé
- quelques gâteaux "palets bretons"

### Préparation

- 1 Égouttez les cerises et coupez-les en très petits morceaux. Préparez le jus de citron. Arrosez les cerises du jus de citron et du sucre vanillé. Émiettez les palets bretons.
- 2 Prenez un saladier et cassez-y le chocolat. Faites ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Faites chauffer la crème et le sucre. La préparation ne doit pas bouillir.
- 3 Essorer les feuilles de gélatine et incorporez-les à la crème encore chaude. Versez, alors, cette crème sur le chocolat et mélangez soigneusement jusqu'à ce que le chocolat ait fondu.
- 4 Prenez vos verrines. Tapissez-en le fond de palets breton. Posez une couche de cerises au citron par-dessus. Enfin, finissez de remplir vos verrines de crème au chocolat.
- 5 Placez les verrines au réfrigérateur au moins pendant 3 heures.
- 6 Au moment de servir, décorez vos verrines de petits vermicelles de couleur spécial pâtisserie. Bon appétit !

Proposé par



**lesbonsrestaurants**

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

