

Recette de la poêlée de mirabelles, glace vanille et madeleines de Liverdun

Temps de préparation : 15 minutes – Cuisson : 5 minutes

Ingrédients pour deux personnes :

20 belles mirabelles de Lorraine
2 boules de glace à la vanille
1 branche de romarin
1 cuillère à soupe d'amandes effilées
1 cuillère à café de sucre
De la cannelle
2 petites cuillères à café de gelée de groseilles
1 noisette de beurre

Préparation :

Lavez et dénoyautez les mirabelles.

Faites caraméliser les amandes avec la moitié d'une cuillère à café de sucre. Surveillez pour ne pas les brûler.

Faites sauter les mirabelles dans une poêle avec une noisette de beurre frais.

Ajoutez le romarin, la cannelle et le sucre restant.

Remuez délicatement le mélange.

Au bout de trois minutes de cuisson ajoutez une cuillère à soupe d'eau.

Versez les mirabelles dans le contenant de votre choix.

Formez des boules de glace que vous posez délicatement près des mirabelles.

Répartissez les amandes effilées sur le dessert.

Complétez ce dessert avec un peu de gelée de groseilles et une madeleine.