

SALADE DE FRUITS ROUGES A LA GENTIANE

INGREDIENTS POUR 6 PERS



- 300 g de cerises dénoyautées
- 250 g de fraises
- 250 g de framboises
- 50 g de sucre blond de canne
- 10 cl d'alcool de gentiane ou Suze



PREPARATION

- Verser les cerises dans une large poêle, soupoudrer d'un peu de sucre, mélanger sans cesse pendant 5 mn à feu vif pour les saisir, laisser cuire doucement et verser un filet de gentiane
- Couper les fraises en 4 suivant leur grosseur, les mettre dans une belle coupe avec les framboises et les cerises, soupoudrer de sucre et terminer par la gentiane
- Servir avec des cornets de Murat ou des tuiles et de la chantilly éventuellement



Fleurs de gentiane