



## **DIPLOMATE – SOUPE DE CERISES**

**pour 8 personnes (en mignardises)**

### **Le diplomate :**

**pour un moule à cake de 30X 13 cm :**

**50cl lait entier - 3 oeufs entiers + 3 jaunes - 200g sucre semoule - 2 bouchons de rhum ambré - 300g de viennoiseries - 50g raisins entiers - QS beurre + sucre –**

**Préchauffer le four à 180° (th.6).**

**Dans saladier, verser les oeufs, les jaunes, le sucre. Fouetter énergiquement sans blanchir. Ajouter le lait et le rhum. Couper la viennoiserie en cubes. Beurrer abondamment le moule. Réserver au réfrigérateur. Saupoudrer de sucre. Verser les cubes dans le saladier, mélanger (vérifier que la viennoiserie soit bien imbibée). Préparer un bain-marie (un moule à gratin à moitié rempli d'eau). Essorer dans vos mains les cubes, les placer dans le moule. Verser le mélange. Le poser dans le moule à gratin. Enfourner et cuire 1 heure ( la pointe d'un couteau doit ressortir sèche). Sortir du four. Laisser refroidir à température ambiante. Recouvrir de papier alimentaire. Réserver au réfrigérateur.**

### **La soupe de cerises :**

**500g cerises - 90g sucre glace - 2 càc de Maïzena - 12 feuilles de verveine fraîche - 300g vin rouge (tannique) - 300g porto rouge - 30g sucre en poudre - 1/2 gousse de vanille - 1 bâton de cannelle - 1 étoile de badiane - 2 graines de cardamome –**

**Porter à ébullition le vin, le porto, les 30g sucre et les épices (mis dans un sachet à thé), réduire de moitié. Filtrer. Reporter à ébullition 5 minutes, ajouter le sucre glace et la Maïzena dissoute dans 1 cuillère à soupe d'eau. Cuire 30 secondes en remuant sans arrêt pour épaissir.**

**Ajouter les cerises et porter à nouveau à ébullition. Arrêter le feu. Ajouter les feuilles de verveine. Laisser refroidir. Verser dans une boîte hermétique et conserver au réfrigérateur.**

- **au moment du service, retirer les feuilles de verveine.**
- **bien-sûr vous pouvez simplement servir des tranches un peu épaisses du diplomate, sinon, comme moi, découper à l'emporte-pièce de 5 cms de diamètre des ronds. Poser des cerises et verser du sirop autour.**
- **s'il vous reste du sirop et des cerises, préparez-vous une coupelle de yaourt grecque, verser du sirop, ajouter quelques cerises et régalez-vous.**