

# les recettes d'Alice

## Flambée de bigarreaux au sirop de Côte-Rôtie



### Ingrédients

700 gr de cerises

15 g de maïzena

50 cl de côte-rôtie

5 cl de kirsch

100 gr de sucre

2 c à s de gelée de framboises

### Matériel nécessaire

1 dénoyateur à cerise

### Préparation et réalisation

1- Etaler le feuilletage, le badigeonner d'eau à l'aide d'un pinceau et rouler la pâte sur elle-même en formant un gros rouleau mettre au frais.

2- Equeuter, laver et dénoyauter les cerises. Porter à ébullition dans une casserole le vin, le flamber, ajouter le sucre et les cerises, laisser mijoter 2 min et retirer les cerises. Ajouter la gelée et cuire 5 min.

3- Délayer la maïzena dans un peu d'eau et l'ajouter au vin, donner un bouillon.

4- Réchauffer les cerises dans une casserole, ajouter le kirsch, le flamber et répartir dans des coupelles et ajouter le vin.

### Conseils et astuces

Accompagner ce dessert d'une boule de glace vanille.

Alice Délice

