



AU CHEVAL BLANC

HÔTEL ^{☆☆} RESTAURANT A NIEDERSTEINBACH

ALSACE - FRANCE

MOUSSE AU KIRSCH



4 jaunes d'oeufs

1 oeuf

100 g Sucre

0,550 L crème

150 g Cerises confites ou bigarreaux

60 g Génoise

Kirsch

- Monter jaunes et sucre au bain marie pendant 10 minutes. Hors du bain marie, battre jusqu'à refroidissement. Incorporer la crème fouettée et les dés de génoise et les bigarreaux et le kirsch.
- Mouler et congeler (minimum 3 h).

11 rue principale

F-67510 Niedersteinbach

Tel. 03.88.09.55.31 Fax 03.88.09.50.24

Email : contact@hotel-cheval-blanc.fr

Internet : www.hotel-cheval-blanc.fr