

## Petits savarins au kirsch

Pour 6 personnes.

Pâte : 250 g de farine, 1 pincée de sel, 30 g de levure en poudre, 50 g de sucre, 4 œufs, 80 g de beurre, 50 g de crème fraîche ou en boîte.

Sirop : 100 g de sucre, 150 g d'eau, 1 dl de kirsch.

Crème pâtissière : ¼ l de lait, ½ gousse de vanille, 30 g de farine, 80 à 100 g de sucre, 3 jaunes d'œufs, 1 pincée de sel, 10 g de beurre.

Décor : 4 c à soupe de gelée de groseilles, cerises confites, amandes mondées.

Mélanger farine, sel, levure et sucre ; ajouter les œufs entiers puis le beurre ramolli, le crème. Répartir la pâte dans des moules individuels profonds, bien beurrés, en les remplissant à moitié, et cuire 20 mn à four modéré. Arroser immédiatement les savarins de sirop et, lorsqu'ils sont froids, les couper en deux, les farcir de crème (1), les reformer, les napper de gelée liquéfiée (2), décorer de cerises et d'amandes.

(1) La crème pâtissière s'obtient en mélangeant farine, sucre, jaune d'œufs et sel avec le lait vanillé bouilli, versé chaud ; laisser bouillir 2 mn en remuant sans cesse et ajouter le beurre à la crème tiédie.

(2) Pour liquéfier une gelée ou une confiture et en nappant gâteaux ou fruits, la chauffer sur feu doux avec quelques cuillerées d'eau et, si on la trouve trop liquide, y ajouter une pincée de maïzena délayée dans très peu d'eau ; enlever du feu au premier bouillon et laisser refroidir avant de verser. S'il s'agit de confiture, d'abricots en général, la passer au tamis fin.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.