**Quelques recettes de la**

**Commanderie Cassis et Berry**

**Apéritif :**

**KIR** (vin blanc) Royal (Champagne ou Crémant) Breton ou Normand (cidre) mais toujours avec de la crème de Cassis

**Cocktails :**

Jus de pamplemousse, vodka, gin et crème de cassis Rhum blanc et crème de cassis

**Desserts :**

Sorbet cassis arrosé de crème de cassis

Vacherin arrosé de crème de cassis

Profiterole au cassis : chou garni de sorbet cassis, décoré chantilly et arrosé crème de cassis

Charlotte au cassis

Salade de fruits rouges (cassis, framboises, groseilles, présentée dans une coupe avec un sorbet cassis et arrosé de crème de cassis.

**Poire au cassis** :

Prendre des poires au sirop ou pocher des poires dans un très bon vin rouge parfumé au cassis.

Les couper en 4

Dans une assiette, les disposer en les ouvrant en étoile, garnir au centre de sorbet de cassis

Décorer de crème chantilly et d’un soupçon de coulis de cassis.