

Sirop de cerises

Pour 1 bouteille d'1l

Préparation : 45 min – Cuisson : 20 min

Ingrédients :

- 1,3kg de cerises
- 500g de sucre roux
- 1/2 citron
- 1cs d'extrait de vanille



Ustensiles spécifiques : une casserole, un tamis, une spatule haute température, une bouteille en verre d'1 litre et un entonnoir.

Réalisation :

www.lesdelicesabelle.fr

- Peser et laver les cerises.
 - Les équeuter, les dénoyauter et les verser dans un blender.
 - Mixer le tout assez longuement.
 - Passer le tout au tamis et récupérer le jus à l'aide de la spatule. Le fait de mélanger dans le tamis aide à récupérer le jus.
- Cette étape peut à mon sens être remplacée par l'extracteur à jus.
- Dans une casserole, faire chauffer le jus de cerise avec le sucre, l'extrait de vanille et le jus de citron.
 - Une fois que le mélange bout, poursuivre la cuisson tout en remuant avec la spatule haute température, pendant 5 minutes.
 - Passer le jus au tamis 3 fois pour éliminer les morceaux et résidus de purée.
 - Verser dans la bouteille en verre, la fermer et la garder au frais pendant 24h avant de déguster. *Si vous êtes équipé du Be Save, appareil de mise sous vide, la conservation sera plus longue en bouchant la bouteille à l'aide d'un bouchon prévu pour les bouteilles de vin.*

Bon appétit !



Appareil de Mise sous vide : Be Save

Les délices à belle : www.lesdelicesabelle.fr

Isabelle CHEVRIER

Votre conseillère culinaire Guy Demarle