

CERISES À L'EAU DE VIE

Juin 2011 (Actualisé en mai 2018)

Ingrédients (3 bocaux de 50 cl) :

- ★ 60 cl d'alcool de fruits à 40° (*)
- ★ 1,2 kg de cerises griottes (Montmorency)
- ★ 250 g de sucre en poudre
- ★ 3 clous de girofle

Ustensiles : 3 bocaux de 50 cl, Ciseaux

Préparation : 15 mn

Macération : 3 à 6 mois

Difficulté : Très facile

Coût (indicatif) : 14,20 € (Soit 4,73 € par bocal)



Recette :

Ne retenir que des cerises saines et sans défauts (pas trop mûres, absence de déjections d'oiseaux et de plaies). Couper les queues à mi longueur avec des ciseaux. Remplir les bocaux avec les cerises, parsemer chacun avec un tiers de sucre, ajouter un clou de girofle (arome et antiseptique), recouvrir d'alcool. Laisser macérer de 3 à 6 mois à l'abri de la lumière dans un endroit frais et sec (cave, cellier) en retournant une fois par semaine jusqu'à dissolution totale du sucre. Consommer les cerises telles quelles, dans une forêt noire ou enrobées de chocolat (les tremper dans du chocolat fondu, noir, blanc ou au lait et laisser refroidir).

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.