



Ma soupe de cerises à la vanille

Recette pour 4 personnes. Préparation : 10 min. Cuisson : 10 min. Frais : 2 h.

Ingrédients

Cerises fraîches : 500 g
Eau : 50 cl (= 500 g)
Sirop "forêt noire" Monin : 5 cl (= 50 g)
Vanille pure en poudre : 1 c.à c.
Sucre avec gélifiant : 50 g

*Feuilles de menthe fraîche pour l'infusion
et/ou le décor*

Matériel

un dénoyauteur
une casserole
une balance ménagère



Réalisation

1. Laver et dénoyauter les cerises.
2. Dans une casserole, verser l'eau, ajouter le sirop, la vanille et déposer les cerises. Porter à ébullition.
- vous pouvez aussi rajouter d'autres épices, feuilles de menthe, ou choisir un autre sirop qui apportera des touches d'arômes supplémentaires -
3. Laisser chauffer à petits bouillons durant une dizaine de minutes, puis ôter les cerises.
4. Ajouter le sucre avec gélifiant dans le sirop et poursuivre la cuisson durant 10 autres minutes pour faire réduire et prendre une consistance plus liqueuse au sirop.
5. Laisser tiédir avant de remettre les cerises dans le sirop puis placer au frais durant au moins 2 heures, et même éventuellement au congélateur quelques instants avant de déguster pour un effet encore plus rafraîchissant.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com