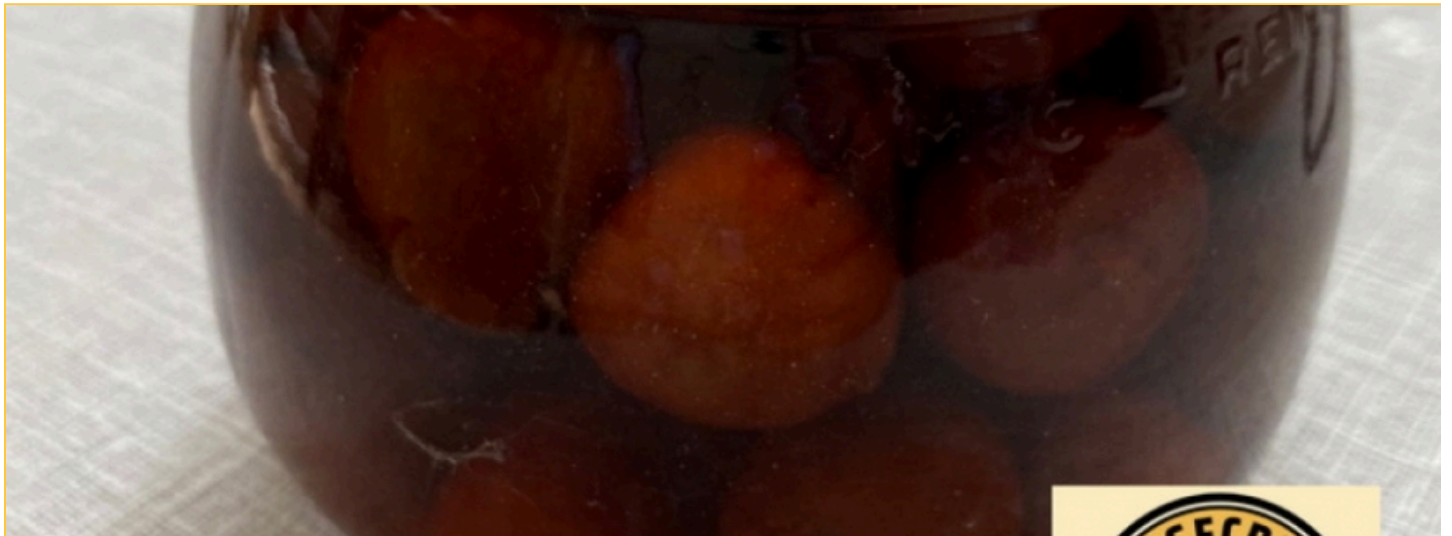




Cerises au sirop



par COCO C.



Publié le 01 Juin 2026

Recette dessert

Niveau: facile

Préparation: 15min

Cuisson: 30min

Personnes: 6

Ingrédients

- 1kg cerise
- 1 litre eau
- 250 gr sucre

Préparation

- 1- Porter à ébullition 1 litre d'eau avec 250 grammes de sucre pour obtenir un sirop bien parfumé.
- 2- Remplir soigneusement les bocaux avec 1 kg de cerises dénoyautées, en les tassant légèrement.
- 3- Plonger les bocaux dans une grande marmite d'eau chaude (mais non brûlante) en veillant à ce qu'ils soient impérativement entièrement immergés.
- 4- Faire bouillir à 100° pendant 30 minutes pour une stérilisation parfaite.
- 5- Sortir délicatement les bocaux, les laisser refroidir puis les stocker à l'abri de la lumière, jusqu'à 12 mois.

6- Idéal pour sublimer une Forêt-Noire, un bavarois Kirsch-cerise, une salade de fruits, en insert dans un coulant au chocolat, ou encore dans une coupe Amarena...

