

Cerises au vinaigre et aux épices



“ Voici comment préparer des cerises aigres, une recette que ma voisine a puisée dans le livre intitulé : Les recettes d’Amandine, conserves maisons. ”

Les Ingrédients :

(Pour environ 1 litre de conserve) :

- 500 g de petites cerises acidulées (aigres)
- 100 g de sucre de canne
- 600 ml de vinaigre de cidre
- ¼ de bâton de cannelle
- 2 clous de girofle
- ¼ de c. à thé de muscade

Les Étapes :

Rincez, séchez délicatement puis équeutez les cerises. Répartissez les cerises dans des bocaux préalablement ébouillantés.

Dans une casserole à fond épais, amenez à ébullition pendant 3 minutes, le cidre, le sucre et les épices.

Versez le sirop sur les cerises. Fermez les bocaux. Laissez refroidir.

Conservez pendant 2 mois à l’abri de la lumière avant de les consommer.

Et Que Dire De Plus ?

→ Les recettes d’Amandine, conserves maison, Éditions Marabout, 2002 (ISBN:2501037316).

→ Vous pouvez utiliser toutes autres variétés de cerises.