

# Cerises au sirop (ou aromatisées au cognac)



“ Enfant, une recette que je j’adorais préparer avec mes parents. Mes premiers amour du cognac ! Une recette fétiche dont j’ai lentement réduit les quantités en sucre ! ”

## Les Ingrédients :

(Pour environ environ 4 à 6 bocaux de 385 à 500 ml) :

- 1,5 kg de [cerises](#)
- Eau
- 500 g de sucre de canne
- Cognac

## Les Étapes :

Stérilisez les bocaux et les couvercles à votre convenance (→ [Ma méthode](#)).

Rincez, séchez délicatement puis équeutez les cerises. Déposez les cerises équeutées dans une grande marmite avec le sucre. Ajoutez l’eau qui doit arriver tout juste sous le niveau des cerises. Portez lentement à ébullition. Écumez au fur et à mesure. Laissez mijoter pendant 1h00 à 1h30 minutes.

**Pour les cerises au sirop...** Mettez les cerises en pots. Ajouter le sirop bouillant sur les fruits. Sceller les pots préalablement stérilisés.

**Pour les cerises au cognac...** Après avoir mis les cerises en pot, ajoutez 2 à 3 c. à soupe de cognac dans chaque pot puis remplir les pots préalablement stérilisés avec le sirop bouillant. Mettre en bocal préalablement stérilisés. Scellez les pots.

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

## Et Que Dire De Plus ?

→ Vous pouvez dénoyauter les cerises avant la cuisson (→ [Voir la méthode](#)).

→ Servez les cerises au cognac avec de la crème fraîche ou du fromage blanc.

→ Cette recette a été initialement publiée en juillet 2008 puis transférée de l’ancien blog. Elle a été modifiée (en sucre et en temps de cuisson) à partir de celle de Jehane Benoit de même que celle des [Pêches au sirop ou au cognac](#).

→ *Ma méthode de stérilisation et mise en bocaux* : Déposez les bocaux au four que vous chaufferez à 105-110°C. Lorsque cette température est atteinte, comptez 1 heure de stérilisation. Pour ce qui est des couvercles à vis, déposez-les dans une casserole remplie d’eau. Comptez au moins 20 minutes de stérilisation dans une eau frémissante et ce à partir du point d’ébullition. Avec une louche stérile (*qui est restée dans la confiture au moment de la cuisson*), transférez les cerises puis le sirop bouillant dans les bocaux stérilisés à 110°C et tout juste sortis du four.