



Salades et soupes de fruits

Cerises à l'italienne



2h20 **5 min** **15 min** **2h** **360**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les cerises

500 g **Cerise(s)**

Ingrédients pour le jus

20 cl **Amaretto**
1 **Citron(s)**
30 cl **Vin blanc**
150 g **Sucre roux**
1 c. à soupe **Maïzena**

Étape 1

Préparation

- 1 Laver les cerises et les mettre dans le récipient (de service ou de transport pour un pique-nique).
- 2 Laver le citron, presser le jus et zester la peau.
- 3 Dans une casserole, verser l'Amaretto, le vin blanc, le sucre et le zeste du citron.

Étape 2

Cuisson

- 1 Porter doucement à ébullition sur feu moyen.
- 2 A ébullition, baisser légèrement le feu pour que le mélange frémissse pendant encore 5 minutes.
- 3 Verser ensuite le jus de citron et poursuivre le frémisssement pendant encore environ 5 minutes.
- 4 Utiliser un peu du mélange pour diluer la maïzena.
- 5 Juste avant la fin de cuisson, verser la maïzena diluée dans la casserole, laisser bouillir une dernière fois.

Étape 3

Dressage

- 1 Mettre la préparation sur les cerises.
- 2 Couvrir d'un film alimentaire et laisser reposer pendant 2 heures ou plus. Déguster.