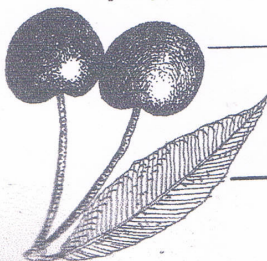


Cerises à l'aigre-doux

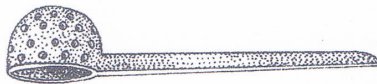


- 1 kg de cerises - 200 g de cassonade blonde - 1 litre de vinaigre - 1/2 bâton de cannelle - 1 feuille de laurier - 1 branche de thym - quelques branches d'estragon - 3 clous de girofle - pointe de noix de muscade - poivre.

Essuyez les cerises soigneusement, coupez les queues à 2 centimètres environ du fruit. Mettez-les en bocaux sans les tasser. Dans une casserole, de préférence émaillée, mettez le vinaigre, la cassonade et tous les aromates. Portez sur le feu, donnez 4 à 5 tours de bouillon, laissez refroidir. Versez ce mélange sur les cerises qui doivent complètement y baigner. Fermez les bocaux avec un bouchon de liège et laissez reposer au moins 15 jours avant de consommer.

Conservation : afin que ces cerises se conservent parfaitement elles doivent constamment baigner dans le vinaigre.

Mes conseils : choisissez des cerises anglaises tout juste mûres • Vous pouvez supprimer l'un ou l'autre aromate ou ajouter des graines de coriandre, des baies de genièvre, etc. • Ces cerises, qui se servent avec une petite louche trouée en bois, accompagnent les viandes chaudes ou froides, particulièrement le gibier. Elles s'utilisent comme les cornichons dès le seizième jour suivant leur préparation.



Je me rappelle pour les cornichons après les avoir fait dégorger au gros sel une nuit.

même préparation pour les cornichons.