

Cerises à l'Aigre Doux

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- CERISE(S)	1 kg
- SUCRE SEMOULE	500g
- VINAIGRE DE VIN ROUGE	37.5 cl
- VINAIGRE	37.5 cl (à l'ancienne)
- CLOU(S) DE GIROFLE	3
- LAURIER	3 feuilles
- POIVRE	qq grains
- CANNELLE	1/2 c à café

Recette:

- Lavez les cerises et coupez la queue à 1 cm.
- Faites bouillir les vinaigres avec le sucre et les épices. Laissez refroidir.
- Dans un grand bocal, placez les cerises et recouvrez avec le mélange sucré au vinaigre.
- Fermez et secouez.
- Laissez reposer pendant 60 jours avant de déguster.



Remarque:

Accompagne parfaitement le foie gras