

Cerises à l'Alcool

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- CERISE(S)	650g
- ALCOOL POUR FRUITS	400 ml à 96°
- EAU	400 ml
- SUCRE SEMOULE	160g
- EAU	50 ml

Recette:

- Lavez les cerises et coupez la queue à 1 cm.
- Faites une mélasse avec le sucre semoule et 50 ml d'eau. Laissez refroidir.
- Dans un grand bocal, placez les cerises puis ajoutez l'alcool, l'eau et la mélasse.
- Fermez et secouez.
- Laissez reposer pendant 60 jours avant de déguster.

