

## *Cerises au Sirop*

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 1 heure

### **Ingrédients:**

- |                 |        |
|-----------------|--------|
| - CERISE(S)     | 400g   |
| - EAU           | 400 ml |
| - SUCRE SEMOULE | 200g   |

### **Recette:**

- Lavez les cerises et coupez la queue à 1 cm.
- Faites un sirops avec le sucre semoule et l'eau.
- Dans un grand bocal, placez les cerises puis versez le sirop chaud par-dessus
- Fermez et secouez.
- Faites chauffer de l'eau dans une grand casserole.
- Lorsqu'elle bouille, placez les pot fermés pendant 20 à 30 minutes pour les stériliser.
- Sortez les pots de l'eau bouillante et laissez refroidir.
- Conservez 60 jours avant dégustation.

