



Venez nous rendre visite sur
lesjardiniersduvaldauthion.fr

Sirop de cerises

ingrédients pour 1 litre de sirop :

1kg de cerises Aigres

750 gr de sucre pour 500gr de jus

réalisation :

laver les cerises. Les piler avec les noyaux et les réduire en purée. Les noyaux doivent être broyés grossièrement. Laisser fermenter le tout dans une terrine pendant 36h.

Passer au tamis et filtrer dans un linge . Le jus doit être limpide. Peser ce jus , ajouter 750gr de sucre pour 500 gr de jus. Porter au feu laisser donner 3 ou4 bouillons. Écumer, mettre en bouteilles. Boucher hermétiquement . Pour assurer une bonne conservation du sirop, ébouillanter les bouteilles 5 mn environ.