

Cerises amarena maison

Une douceur italienne intense, sucrée et légèrement acidulée

Les cerises amarena maison sont une petite merveille à garder en réserve. Préparées lentement dans un sirop parfumé, elles transforment les desserts les plus simples en véritables douceurs italiennes.

Ingrédients (2 bocaux)

- 1 kg de cerises noires bien mûres
- 800 g de sucre
- 1 citron non traité (zeste + jus)
- 1 gousse de vanille (optionnelle)
- 1 petit bâton de cannelle (optionnel)

Préparation

- 1 Laver, équeuter et dénoyauter les cerises.
- 2 Dans une grande casserole, mélanger le sucre, le jus et le zeste de citron, la vanille et la cannelle.
- 3 Porter doucement à ébullition jusqu'à obtenir un sirop clair.
- 4 Ajouter les cerises et laisser frémir 10 minutes.
- 5 Retirer du feu et laisser refroidir complètement.
- 6 Répéter l'opération cuisson/refroidissement sur 3 à 4 jours.
- 7 Verser les cerises et le sirop chaud dans des bocaux stérilisés.
- 8 Fermer hermétiquement et laisser refroidir.

Conseils & utilisations

- Délicieuses sur une glace vanille, une panna cotta ou un tiramisù.
- Le sirop peut servir pour imbiber un gâteau ou parfumer un café.
- Se conservent plusieurs mois à l'abri de la lumière.