

Cerises au jus d'épices du monde

Retrouvez toutes nos recettes sur notre site : <http://www.la-maison-d-aurette.com/6.html>



Ingrédients pour 4 personnes

1 bon kg de cerises à chair ferme

100g de sucre roux

1 gousse de vanille

3 cl de kirch

3 cl de crème de cassis

Le jus d'un citron

1 éclat + 1 demi, d'étoile de badiane

2 gousses de cardamome verte

3 cm environ de bâton de cannelle

2 clous de girofle

1 chaton + 1 demi, de poivre de java

Lavez et équeutez les cerises.

Préparez les épices, ouvrir les gousses de cardamome, ne garder que les graines.

Ouvrir la gousse de vanille, grattez les graines et les mettre avec le sucre roux.

Faire chauffer une très grande poêle, les cerises doivent y être à l'aise.

Quand votre poêle est très chaude y jeter les cerises avec le sucre roux, secouer la poêle, bien mélanger le sucre et les cerises sans les abimer, le sucre va commencer à prendre une teinte rouge et à caraméliser. Cette étape se fait très vite les cerises ne doivent pas cuire.

Arrêtez leur cuisson et versant dessus le kirch, la crème de cassis et le jus de citron, mélangez le tout, le sucre va finir de fondre.

Passez vos cerises immédiatement au-dessus d'un saladier et remettre le jus recueillis dans la poêle avec les épices et les gousses de vanille grattées, faire cuire le tout entre 5 à 10 minutes environ et remettant dans la poêle et au fur et à mesure le jus qui s'écoule des cerises.

Le temps de cuisson des épices va dépendre de la quantité de jus recueillis.

Débarrassez les cerises dans une boîte plate, pour qu'elles puissent s'étaler et baignez dans le jus d'épice que vous verserez dessus.

Pour un service le jour même laissez les cerises au jus d'épices à température ambiante. Sinon, après refroidissement placez la boîte au réfrigérateur jusqu'au lendemain. Les cerises marinées seront encore meilleures.

Sortez la boîte du réfrigérateur quelques heures avant le service, passez-les pour retirer les épices et disposez-les dans une grande coupe ou dans des coupes individuelles. Gardez des morceaux de gousses de vanille et de bâtons de cannelle pour décorer.

Servir avec un sorbet (fruits rouges, fraise ou cerise) et décorez vos coupes avec des têtes de feuilles de menthe si vous en avez sous la main (facultatif).

N'hésitez pas à en faire beaucoup plus, vous pourrez les stériliser et vous en servir l'hiver en clafoutis ou nature comme ci-dessus. Il vous faudra juste refaire réduire le jus, les cerises à la stérilisation vont encore en rendre.

Ajouter suivant l'utilisation après réduction une petite touche de kirch.