

Soupe de cerises à la menthe



Ingrédients 4 personnes

800 g de cerises noires dénoyautées (environ de 18 à 20 cerises par personnes)

25 cl de vin des Côtes du Rhône

80 g de sucre glace

3 c à c de maïzena environ 10 à 12g) dissoute dans un peu de vin rouge froid

Une grosse tige de feuille de menthe fraîche (1 bonnes vingtaines de belles feuilles) ou plusieurs petites liées en bouquet

Quelques feuilles de menthe fraîche pour la garniture

5 cl de crème de cassis ou de framboise

5 cl de kirsch ou de mirabelle

Préparation

A faire le matin pour le soir ou la veille.

Faire réduire le vin de moitié avec le sucre

Ajoutez la maïzena, le cassis et le kirsch

Refaire bouillir quelques minutes et remuant sans arrêt pour faire épaissir la préparation

Ajoutez les cerises et portez de nouveau à ébullition

Versez délicatement la soupe de cerise dans un grand saladier, ajoutez le bouquet de menthe et laissez infuser à couvert jusqu'à ce que le mélange refroidisse.

Retirez la menthe et réservez le saladier au réfrigérateur plusieurs heures couvert d'un film alimentaire.

Préparé la veille ce plat est plus savoureux

Au moment de servir répartissez la soupe dans des coupes individuelles, ciselez finement les feuilles de menthe fraîche et parsemez-les à la surface de chaque coupe.

Cette préparation se prête à la stérilisation. 30 minutes à partir du point d'ébullition.