

GUIGNOLET



Ingrédients (pour 2 bouteilles) :

- 1 kg de cerises aigres.
- ¼ l d'eau de vie de fruits
- 1 l de vin (rouge ou rosé)
- 300 gr de sucre
- 2 verres à liqueur de kirsch fantaisie

- Laver, équeuter et dénoyauter les cerises (réserver les noyaux). Mettre la chair dans un récipient fermant hermétiquement.
- Écraser grossièrement les noyaux (avec un marteau dans un torchon), les mettre avec la chair.
- Ajouter l'eau de vie et le vin sur les cerises et laisser macérer 1 mois dans le récipient fermé hermétiquement (à température ambiante ou mieux encore dans une cave).
- Au bout d'un mois filtrer la macération en écrasant les fruits pour obtenir tout le jus puis ajouter le sucre et le kirsch.
- Quand le sucre est entièrement dissous mettre en bouteilles.
- Servir frais en apéritif.

PS : Pour obtenir un apéritif bien limpide il est possible de filtrer aussi au moment de la mise en bouteilles avec des bandes de gaze ou du coton.