



Cerises au sirop

Temps de préparation

> 1h

Difficulté

Facile



Ingrédients

2 kilogrammes de cerises
700 grammes de sucre
2 gousse de vanille
1 l d'alcool (eau-de-vie)

Méthode de préparation

- 1.** Couvrez le fond de 2 bocaux d'une couche de cerises. Saupoudrez-les de sucre et ajoutez une autre couche de cerises. Répétez l'opération avec le reste des cerises et du sucre.
- 2.** Dans chaque bocal, insérez une gousse de vanille.
- 3.** Couvrez le tout d'alcool.
- 4.** Fermez hermétiquement avec un couvercle à visser ou un anneau de conservation.
- 5.** Laissez-les reposer pendant au moins 2 semaines dans un endroit frais et sombre.