

Guignolet maison

En juin, commence la saison des cerises. Je les adore ! Il y en a une qui attire particulièrement mon attention, car plus rare, c'est cette petite cerise aigre, qui sert à confectionner une petite liqueur apéritive appelé Guignolet. Un délice quand il est fait maison ! Pour la réaliser, il vous faudra des guignes, du sucre, de l'eau de vie, 1 bocal, 7 mn au Thermomix et 1 mois minimum de macération. Alors à vos paniers, prêt, cueillez !



Voici la recette :
500 g de Guignes
250 g de sucre
1/2 litre d'eau de vie

Laver les cerises, les équeuter, mais surtout ne pas les dénoyauter.

Mettre les cerises dans le bol du Thermomix et régler **40 sec vit 8**. Réserver dans un grand bocal.

Mettre 300 g d'eau et le sucre dans le bol et régler **6 mn à 100° vit 2**. Ajouter dans le bocal et laisser refroidir

Ajouter ensuite l'eau de vie, fermer et laisser macérer 1 mois à 1 mois 1/2.

Au bout de ce temps, filtrer et mettre en bouteille.

A consommer avec modération bien sûr !

A noter : Pour ceux qui n'aiment pas les apéritifs trop sucrés, servez-le en Kir avec du Mousseux