

4 juillet 2008

Soupe de cerises à la vanille et à la cannelle



(pour 2/3)

*500 g de cerises
70 g de sucre en poudre
1 sachet de sucre vanillé (facultatif)
Jus d'un citron
1 gousse de vanille
1 bâton de cannelle
1 pincée de cannelle
½ cs de maïzena*

Lavez puis dénoyautez les cerises. Versez 15 cl d'eau dans une grande casserole. Ajoutez le jus de citron, la gousse de vanille fendue et grattée, avec ses grains, le bâton de cannelle, la cannelle moulue et les sucres. Portez à ébullition et laissez frémir 5 min. Ajoutez les cerises et maintenez à frémissements pendant 5 min. Prélevez une petite louche du jus des cerises et diluez-y la maïzena. Versez sur les cerises, mélangez et portez à nouveaux à frémissements pendant 5 min. Ensuite retirez du feu et laissez refroidir puis réfrigérez.

Servez avec une chantilly sucrée au sucre glace et au sucre vanillé, ou de la glace.

D'après Elle à Table.