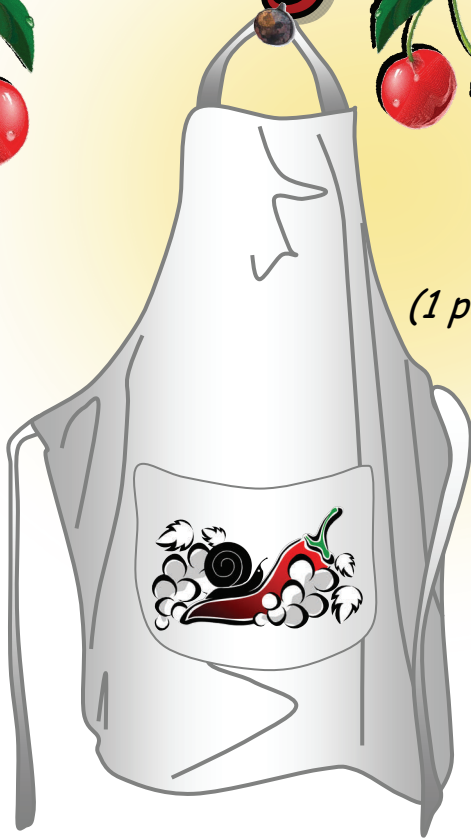


Hideg Meggyleves

Soupe froide de cerises



500 g de Griottes
(fraîches, surgelées ou en boîte)

Cannelle

(1 petit morceau ou 1/2 cuillère à café en poudre)

1 pincée de Sel

3 Clous de Girofle

4 cuillères à soupe de Sucre

1/2 jus de Citron

20 cl de Crème fraîche

Farine blanche

(1 grande cuillère à soupe)

1 verre de vin rouge

(facultatif)



Verser 1 litre d'eau dans une casserole.

Ajouter les épices, le sucre et le citron.

Faire bouillir quelques minutes pour obtenir un bouillon parfumé.
Plonger les griottes et laisser cuire à petit feu environ 5 minutes.

Mélanger la crème et la farine puis un peu de soupe bouillante.

Ajouter cela aux griottes et faire épaissir sur feu doux.

Ajouter le verre de vin à la fin.

Extraire les épices.

Servir glacé,

avec ou non, de la crème Chantilly en décoration

