



SOUPE DE CERISES AU VIN ROUGE

Préparation 30mn ; cuisson 5mn ; réfrigération 1 heure

Pour 4 PERS : 800 g de cerises ; 1 orange non traitée, 8 feuilles de tilleul séchées ; 50 cl de vin rouge ; 120 g de sucre en poudre

- 1) Lavez les cerises, coupez-les en 2 et dénoyautez-les. Brossez l'orange sous l'eau froide et prélevez finement le zeste ;
- 2) Versez le vin dans une sauteuse. Ajoutez le sucre, 4 feuilles de tilleul et portez à ébullition. Incorporez les cerises et faites cuire 5 mn à feu doux. Versez la préparation dans un saladier, laissez refroidir, puis placez au moins 1 heure au frais
- 3) Au moment de servir, répartissez les cerises au vin dans 4 verres. Parsemez de zestes d'orange et décorez d'une feuille de tilleul