

Guide Pratique : Réussir ses Cerises Amarena Maison

Ingrédients nécessaires

- 1 kg de cerises fraîches (type griottes ou cerises acides), dénoyautées
- 800 g de sucre en poudre
- 200 ml d'eau
- 1 cuillère à café d'extrait d'amande amère
- Le jus d'un demi-citron
- Optionnel : 1 bâton de cannelle ou une étoile de badiane

Matériel requis

- Dénoyauteur à cerises
- Grande casserole à fond épais
- Bocaux en verre stérilisés (type Le Parfait)
- Écumoire
- Entonnoir à confiture

Planning de préparation sur 7 jours

- Jour 1 : Laver, équeuter et dénoyauter les cerises. Les placer dans un saladier avec le sucre et le jus de citron. Laisser macérer 24h au frais.
- Jour 2 : Verser le mélange dans une casserole. Porter à ébullition douce pendant 5 minutes. Laisser refroidir et reposer 24h.
- Jour 3 : Égoutter les cerises. Faire réduire le sirop seul pendant 10 minutes. Remettre les cerises, donner un bouillon, puis laisser reposer 24h.
- Jour 4 : Répéter l'opération du Jour 3 pour concentrer le sirop et raffermir la chair des cerises.
- Jour 5 : Ajouter l'extrait d'amande amère. Porter à ébullition une dernière fois. Laisser reposer 24h pour que les arômes infusent.
- Jour 6 : Mettre en bocaux. Verser les cerises puis le sirop chaud jusqu'à 1 cm du bord. Fermer hermétiquement.
- Jour 7 : Laisser les bocaux reposer à l'abri de la lumière. Attendre idéalement 2 semaines avant dégustation pour une saveur optimale.

Conseils de conservation

- Stériliser les bocaux à l'eau bouillante avant utilisation.
- Conserver dans un endroit frais et sombre.
- Une fois ouvert, conserver au réfrigérateur et consommer dans les 3 mois.
- Utilisation idéale : sur des glaces, dans des cocktails ou pour accompagner des desserts au chocolat.