

30 juin 2008

### Ti-punch aux cerises confites



(pour 3)

*150 g de cerises noires dénoyautées  
5 cl de sirop d'érable (ou sirop de canne roux)  
½ cc de gingembre en poudre  
½ cc de cannelle  
5-10 cl de rhum blanc (en fonction de vos goûts)  
1 citron vert*

Portez le sirop d'érable à ébullition puis versez les cerises et ajoutez les épices. Laissez confire à petits bouillons jusqu'à ce que le sirop épaississe. Laissez refroidir puis réfrigérez.

Au moment de servir, posez une bonne cuiller de cerises au fond des verres. Ajoutez un quartier de citron vert pressé à la main et couvrez de rhum. Servez bien frais.

Source : Recette adaptée de Elle à Table mai/juin 2008

