

Soupe de cerises à la menthe

Pour 16 personnes

I - Ingrédients :

- 3kg de cerises,
- 100 g de sucre
- $\frac{1}{4}$ de litre de vin rouge
- 2 pommes
- 2 poignées de menthe effeuillées

II - Pratique :

- Laver, équeuter et enlever le noyau des cerises.
- Dans un grand faitout verser les cerises, le sucre, bien mélanger le tout et porter à ébullition, tout en remuant.
- Verser le vin, laisser quelques instants frémir, puis éteindre le feu.
- Verser dans un mixeur 4 louches environ de la préparation avec la menthe et les 2 pommes épépinées et mixé le tout.
- Reverser dans le faitout la solution mixée, goûter et ré assaisonner si nécessaire.
- Laisser refroidir, puis mettre au frigo car elle se mange glacée..
- Elle peut être accompagnée de boules de glaces à la vanille.