



## Gelée De Cerise

Vişne Peltesi



1 bol de cerises  
2 tasse à thé de sucre granulé  
1 tasse d'amidon de blé  
4 tasses d'eau

- # Sortez les noyaux des cerises, puis séparez en quelques morceaux.
- # Mettez de l'amidon et de l'eau dans une casserole. Mélangez jusqu'à que l'amidon fond.
- # Placez la casserole à moyenne température. Faites cuire en mélangeant régulièrement jusqu'à qu'il bouilli.
- # Rajoutez du sucre puis laissez bouillir encore quelques minutes.
- # Rajoutez enfin les cerises puis faites cuire jusqu'à que la couleur apparaît.
- # Séparez la gelée dans le bol. Quand il devient tiède, placez au réfrigérateur.
- # Servez froid.

N-B; Les cerises doivent être rajoutées en dernier pour qu'il reste actif.