

## Compote de cerises

### Ingrédients

Pour 4 personnes

1 dl de jus de pomme ou d'eau  
3-4 cs de sucre  
1 bâton de cannelle  
800 g de cerises, dénoyautées (facultatif)  
1 cs de fécule de maïs  
2 cs d'eau ou de Kirsch

tresse grillée:

4 tranches de tresse en dés  
3-4 cs de beurre  
1 cs de sucre

sucres perlés pour décorer



### Préparation

Préparation: env. 30 min

1. Porter le jus de pomme à ébullition avec le sucre et la cannelle. Ajouter des cerises, cuire 5 min à couvert à feu moyen. Diluer la fécule de maïs dans de l'eau ou du Kirsch, verser dans la préparation à base de cerises sans cesser de remuer, cuire 1-2 min, réserver.
2. Griller la tresse avec le sucre dans une poêle beurrée.
3. Servir chaud ou froid dans des coupelles avec des morceaux de tresse grillée, décorer.

Remplacer la tresse par du pain.

Les cerises non dénoyautées tiennent mieux à la cuisson que les cerises dénoyautées. Ces dernières donnent plus de jus. Servir avec de la crème fouettée, de la crème acidulée ou du séré.

### Valeurs nutritionnelles

Une portion contient: 326 kcal; protéines: 4 g; lipides: 9 g; glucides: 57 g.