



Compagnie de l'Ypocras

1 rue de la fontaine
77115 Mandry
compagnie@ypocras.net

Crème de cerises Chireseye



Source	Ancient cookery (Forme of Cury) , fin XIVE. http://www.archive.org/stream/theformeofcury08102gut/7cury10.txt
Texte d'origine	XVIII. For to make Chireseye. Tak Chiryas at the Fest of Seynt John the Baptist and do away the stonys grynd hem in a mortar and after frot hem wel in a seve so that the Jus be wel comyn owt and do than in a pot and do ther'in feyr gres or butter and bred of wastrel ymyid and of sugur a god party and a porcion of wyn and wan it is wel ysodyn and ydressyd in Dyschis stik ther'in clowis of Giloff' and strew ther'on sugur.
Ingrédients	Cerises, pain de mie, beurre, vin rouge, clou de girofle, sucre.
Recette adaptée	Broyer 1 kg de cerises dénoyautées dans un mortier. Bien presser et tordre dans un torchon pour en extraire tout le jus. Plus simple : utiliser un extracteur de jus ou une centrifugeuse. Faire fondre 50g. de beurre (ou margarine végétale) dans une casserole, y ajouter le jus, avec 100g. de pain de mie en petits morceaux (émincé?), mélanger 100g. de sucre dans un quart de vin rouge (25cl.) et verser dans la casserole. Laisser cuire à feu doux pendant un quart d'heure en remuant de temps en temps. Verser dans des coupelles, piquer un clou de girofle. Réserver au frais. Saupoudrer d'un peu de sucre semoule avant de servir.