

## *Coulis de cerise*

### *Pour 250ml de coulis*

*250g de cerise surgelées*

*50ml d'eau*

*2 cuil à soupe de sucre*

*1 cuil à soupe de jus de citron*

Versez tout les ingrédients dans une casserole et faites chauffer à feu moyen en remuant de temps en temps jusqu'à ébullition. Otez du feu et mixez finement le mélange, filtrez-le et versez dans un pot ou une bouteille propre et sèche.

## *Curd de cerise*

### *Pour 250g de curd*

*250ml de coulis de cerise*

*1 œuf*

*1 cuil à soupe bombée de maïzena*

Versez le coulis de cerise dans une casserole, ajoutez l'œuf et la maïzena, mixez le tout pour lisser le mélange et faites-le chauffer à feu doux tout en remuant jusqu'à ce que le mélange épaississe et prenne la consistance d'une crème. Otez de feu et réservez au froid pour que le curd épaississe et prenne la bonne consistance.