

DENOYAUTER LES CERISES (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette du [Chaudron Magique](#)

Ingrédients :

- 400 g de cerises
- 650 g d'eau

Préparation :

- Commencer par retirer les queues de vos cerises.
- Verser entre 400 g de cerises dans le bol et les recouvrir d'eau.
- Mettre en route le Thermomix à vitesse 3.5 en sens inverse pendant environ 4-5 secondes puis augmenter à vitesse 4 pendant 1 à 2 secondes
- Arrêter le dès que vous entendez les noyaux cogner contre le bol
- Ouvrir le couvercle et vérifier si les noyaux sont bien séparés. Sinon, prolonger éventuellement 1 ou 2 secondes à vitesse 4.
- Verser le contenu du bol dans une passoire pour égoutter les cerises et séparer la chair des noyaux

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations

THERMOMINOUX 2019

<http://thermominoux.over-blog.com>