



# La griotte, un fruit très prisé



Les griottes – ou cerises aigres – ont la peau fine et sont rares. En Suisse, on les appelle également «Aigriotes», en France «Amarelles» et en Allemagne «Morelles». Chaque année, elles ne sont que très brièvement disponibles à la vente dans les fermes ou sur les marchés. Depuis que les aliments régionaux ont de nouveau la cote, la cerise aigre séduit les gourmets. Les griottes mûrissent généralement un peu plus tard que les cerises douces. Une fois mûres, elles doivent être consommées sans attendre, car elles se gâtent rapidement. Et, étant donné que les cerises aigres sont – comme leur nom l’indique – acides, on ne les consomme pas par kilos, comme on aurait tendance à le faire avec les cerises douces. C’est certainement une des raisons pour lesquelles il existe autant de méthodes pour conserver les griottes.

Ma mère a l’habitude de préparer une liqueur succulente à base de cerises aigres. Et, depuis que je perpétue cette tradition, mes amis font la file pour venir en déguster un petit verre. C’est Avec plaisir que je vous dévoile la recette:

1 kg de griottes  
500 g de sucre  
300 ml d’eau  
350 ml d’eau-de-vie (par exemple, du kirsch)



Faire cuire le sucre avec l'eau pour obtenir un sirop épais, puis laisser refroidir.

Laver les griottes, bien les laisser égoutter, puis remplir les bocaux (jusqu'à la moitié). Le plus facile, c'est d'utiliser de vieux bocaux Bulach d'un litre. Ajouter l'eau-de-vie au sirop de sucre, puis verser cette préparation par-dessus les griottes. Remplir les bocaux jusqu'au bord.

Entreposer les bocaux dans un endroit ensoleillé jusqu'au mois d'octobre. Ensuite, les conserver à la cave ou consommer la liqueur, par exemple en accompagnement d'une glace. D'ailleurs, la liqueur doit son goût d'amande intense aux noyaux des griottes, raison pour laquelle il est fortement conseillé de ne pas les dénoyauter pour cette recette.