

Fraîcheur de griottes au jus d'amandes et fleurs d'oranger



Pour 4 personnes :

- **griottes** lavées et équeutées mais pas dénoyautées : 500g
- **eau** : 50 cl
- **eau de fleurs d'oranger** : 1 cs
- extrait d'**amandes amères** : 1/4 cc (une très petite quantité suffit, ayez la main légère)
- **cassonade** : 100g (à adapter en fonction de l'acidité des griottes)

1. Faire un sirop avec l'eau, la fleur d'oranger, l'amande amère et la cassonade. Laisser bouillir à feu doux 5 minutes.

2. Ajouter les griottes, laisser cuire environ 5 minutes. Elles éclatent à la cuisson, c'est normal. Laisser refroidir à température ambiante puis conserver au frais.

3. Déguster frais tout seul. Version gourmande : avec une boule de glace au mascarpone et des biscuits aux amandes. Version luxe : avec des macarons Mosaïc (pistache/griottine) de chez Hermé.

<http://www.nataliakrskova.com/article-33306583.html>

