

## Soupe de cerises lucernoise

FACILE

Mise en place et préparation: env. 25 min

Macération: env. 4 heures

pour env. 1 litre

Dessert pour 4 personnes

---

**750 g de cerises, dénoyautées,  
(soit env. 700 g)**

---

**80 g de sucre**

---

**120 g de farine**

---

**6 dl de lait**

**1.** Dans une terrine, mélanger les cerises avec le sucre, laisser macérer env. 2 heures à couvert. **2.** Faire blondir la farine dans une casserole en inox en remuant au fouet, retirer, laisser refroidir dans une soupière. **3.** Ajouter le lait en remuant au fouet, lisser. Incorporer les cerises et leur jus. Laisser macérer la soupe env. 2 heures à couvert au réfrigérateur. Remuer au moment de servir.

**Par personne:** lipides 6 g, protéines 10 g, glucides 72 g, 1629 kJ (390 kcal)

