

Cerises marinées et cake au chocolat

INGRÉDIENTS

- 180 ml (3/4 tasse) de miel
- 1 morceau de gingembre de 3 cm en tranches fines
- 4 capsules de cardamone écrasées
- 15 grains de poivre noir concassés
- 80 ml (1/3 tasse) de vin rouge
- 500 ml (2 tasses) de cerises fraîches dénoyautées
- Cake au chocolat du commerce

ÉTAPES

Dans une petite poêle, faire chauffer doucement le miel, le gingembre, la cardamone et le poivre. Laisser infuser pendant 10 à 15 minutes. Ajouter le vin rouge, retirer du feu et laisser refroidir complètement. Déposer les cerises dans un bocal hermétique, versez la préparation refroidie et laisser macérer au minimum 6 heures au réfrigérateur.

Au moment de servir, trancher le gâteau au chocolat et servir avec les cerises marinées et son jus.

