

Liqueurs

- Liqueur à l'orange
- Liqueur de framboises
- Liqueur de fraises
- Liqueur de fraises des bois
- Liqueur de framboises (variante)

Liqueur à l'orange

Ingrédients

- 1 litre d'eau de vie
- 2 belles oranges
- 500 grammes de sucre
- 2 gousses de vanille

Préparation

- dissoudre le sucre avec très peu d'eau ($\frac{1}{2}$ verre à vin)
- verser ce sirop dans l'eau de vie mise dans un bocal
- ajouter les oranges entières et les gousses de vanille fendues
- laisser macérer 4 à 5 semaines puis filtrer et mettre en bouteilles

Liqueur de framboises

Parfait avec un glaçon le soir au coin du feu, en digestif ou à l'apéro

Ingrédients

- 2 kgs de framboises
- 2 litres d'alcool à 90% (pas celui du pharmacien, qui est impropre à la consommation !)
- 1,5 litre d'eau
- 1 kg de sucre

Préparation

- faire macérer les framboises dans l'alcool un mois et demi/deux mois ;
- égoutter (c-à-d récupérer l'alcool et le jus) ;
- faire un sirop avec l'eau et le sucre : dissoudre le sucre dans l'eau, faire chauffer à feu doux/moyen jusqu'à ce que le liquide soit épais ;
- mélanger le sirop avec le jus de macération ;
- déguster ☐☐

Liqueur de fraises

Ingrédients

- 500 grammes de fraises
- 1 litre d'eau de vie
- 500 grammes de sucre en poudre
- 1 gousse de vanille

Préparation

- trier les fraises, les équeuter et les mettre dans un bocal
- recouvrir d'eau de vie
- remuer en écrasant les fruits
- ajouter le sucre et remuer à nouveau
- fendre la gousse de vanille et la glisser au milieu du bocal
- laisser macérer un mois à température ambiante
- passer à travers un linge, presser les fruits pour en extraire tout le jus et mettre en bouteilles

Liqueur de fraises des bois

Ingrédients

- 500 grammes de fraises des bois
- 1 litre d'eau de vie
- 250 grammes de sucre
- ¼ de bâton de cannelle

Préparation

- mettre les fruits et la cannelle dans un bocal
- recouvrir les fruits d'alcool
- bien boucher le bocal et laisser macérer pendant 8 semaines en remuant souvent
- passé ce délai, écraser les fruits avec une spatule
- refermer le bocal et laisser macérer encore 4 jours
- filtrer, ajouter le sucre et laisser encore reposer pendant 2 jours avant un dernier filtrage et la mise en bouteille
- attendre un bon mois avant de servir

Astuce

Cette liqueur peut être réalisée avec des fraises normales mais il faudra alors remplacer la cannelle par le zeste d'un citron

Liqueur de framboises (variante)

Ingrédients

- des framboises
- du sucre
- de l'alcool à 40°

Préparation

- prendre un grand bocal transparent
- remplir à moitié de framboises
- recouvrir de sucre en poudre jusqu'à la cime
- fermer le bocal et le placer au soleil
- quand toutes les framboises sont à la surface du bocal, passer au tamis fin
- ajouter une mesure d'alcool à 40° pour deux mesures de jus