

# 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