

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

Révision #1

Créé 2020-02-10 13:05:16 CET par Luc

Mis à jour 2020-02-10 13:09:58 CET par Luc