

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

Révision #2

Créé 2020-02-10 13:02:29 CET par Luc

Mis à jour 2020-02-10 13:05:54 CET par Luc