

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 ☐☐

Révision #1

Créé 2020-01-23 15:06:03 CET par Luc

Mis à jour 2020-02-10 12:58:23 CET par Luc