

LeRucher de Lilou®

Recettes de Liqueurs aux Fruits des Vosges

Liqueur de Framboises

Ingrédients :

- 600g de framboises,
- 600ml d'eau de vie de fruits de production locale,
- 1 gousse de vanille,
- 150ml de sirop de canne à sucre.

Préparation :

1. Ecrasez légèrement les framboises.
2. Mélangez l'eau de vie, les framboises et la vanilles dans un pot qui ferme.
3. Laissez macérer dans un endroit frais et sombre (comme votre réfrigérateur) pendant 3 semaines.
4. Filtrez en appuyant pour récupérer le jus.
5. Mettez en bouteille et ajouter le sucre de canne. Laissez reposer 1 mois.



Source : 1001cocktails

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération. 



LeRucher de Lilou®

Recettes de Liqueurs aux Fruits des Vosges

Liqueur de Myrtilles

Ingrédients :

- 1 litre d'eau de vie de fruits de production locale,
- 1 bout de bâtons de cannelle,
- 350 grammes de sucre , 1/4 de litre d' eau,
- 500 grammes de myrtilles.

Préparation :

1. Laver les myrtilles et les égoutter.
2. Les faire macérer avec la cannelle dans l'eau-de-vie pendant 1 mois.
3. Passé ce temps faire un sirop de sucre.
4. Filtrer l'alcool et mélanger avec le sirop.
5. Verser dans des bouteilles et boucher. Déguster après 3 mois.



Source : 1001cocktails

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération. 



Mobile : 06 71 99 75 23 - Tél-Fixe : 09 80 59 28 01

E-mail : contact@apisource-plantes-miel.com

Site internet : www.apisource-plantes-miel.com

ApiCoque®
Des Plantes et des Fruits

Mobile : 06 71 99 75 23 - Tél-Fixe : 09 80 59 28 01

E-mail : contact@apisource-plantes-miel.com

Site internet : www.apisource-plantes-miel.com

ApiCoque®
Des Plantes et des Fruits