

LeRucher de Lilou®

Recettes de Liqueurs aux Fruits des Vosges

Liqueur de Mûres

Ingrédients :

- 1kg de mûres,
- 1 litre d'eau de vie de fruits de production locale,
- 600g de sucre.
- 10cl d'eau.



Préparation :

1. Faire macérer les mûres dans l'eau de vie de fruits dans un bocal fermé, pendant 20 jours.
2. Après ce laps de temps passer la préparation dans un linge fin, presser les baies.
3. Préparer le sirop (eau-sucre) et le mélanger à l'alcool. Mettre en bouteilles. Boucher. Déguster après 3 mois.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.  Source : 1001cocktails



LeRucher de Lilou®

Recettes de Liqueurs aux Fruits des Vosges

Liqueur de Cerises

Ingrédients :

- 1kg de cerises,
- 1 litre d'eau de vie de fruits de production locale,
- 350g de sucre.



Préparation :

1. Écraser les cerises dénoyautées.
2. Concasser la moitié des noyaux.
3. Mettre le tout dans un bocal, ajouter l'eau de vie et fermer.
4. Laisser macérer durant un mois.
5. Filtrer le jus à travers un torchon en pressant les fruits.
6. Ajouter le sucre au jus et remettre dans le bocal.
7. Après quelques jours quand le sucre est fondu, décanté et mettre en bouteilles.

Source : 1001cocktails

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

