

Liqueur de mûres | Liqueur de framboises



Liqueur de mûres

500 g de mûres

Laver, égoutter et remplir dans un récipient en verre.

50 g de sucre

Ajouter.

5 dl eau de vie de pommes

Ajouter. Fermer le récipient et laisser reposer à un endroit chaud au minimum 6 semaines.
Filtrer.

*2.5 dl d'eau
50 g de sucre candis
100-120 g de sucre*

Chauffer jusqu'à ce que le sucre soit dissout et mélanger à l'eau de vie.
Verser dans des bouteilles, conserver au frais et à l'abri de la lumière.

Liqueur de framboises

350 g de framboises

Laver, égoutter et remplir dans un récipient en verre.

50 g de sucre

Ajouter.

*½ dl de cognac
5 dl d'eau de vie de pommes*

Ajouter. Fermer le récipient et laisser reposer à un endroit chaud au minimum 6 semaines.
Filtrer.

*1 dl d'eau
80-100 g de sucre*

Chauffer jusqu'à ce que le sucre soit dissout et mélanger à l'eau de vie. Verser dans des bouteilles, conserver au frais et à l'abri de la lumière.