

LIQUEUR DE MIRABELLES



Ingrédients :

des mirabelles
du sucre cristal
de l'eau de vie de fruits
un bocal et son joint

- Cueillir les mirabelles *avec* les queues.
- Laver les mirabelles et les égoutter correctement.
- Remplir un bocal avec les fruits sans les tasser.
- Ajouter 5 cs bien pleines de sucre cristal.
- Couvrir à hauteur d'eau de vie de fruits.
- Fermer le bocal sans oublier le joint.
- Laisser macérer 3 mois en remuant les premiers jours pour dissoudre le sucre.
- Filtrer la préparation pour ne garder que le jus et le mettre en bouteille. La liqueur peut-être consommée immédiatement.

