

LIQUEUR DE NOYAUX D'ABRICOTS



Ingrédients : (pour 1 l 1/2 environ)
100 noyaux d'abricots
1 l d'eau-de-vie de fruits à 40°
600 g de sucre
1 dl de cognac

- Laisser les noyaux tels qu'ils sont lorsqu'on les retire des fruits. Ne pas les laver, et conserver les parcelles de pulpe qui adhèrent aux noyaux.
- Les mettre dans un bocal avec l'eau-de-vie et le sucre en morceaux.
- Fermer hermétiquement le bocal, et laisser macérer en exposant aux soleil, pendant 3 à 4 mois.
- Au bout de ce temps, filtrer.
- Ajouter 1 dl de cognac.
- Mettre en bouteilles, boucher, attendre encore 2 mois avant de consommer.