

Ratafia de fraises ou de framboises



500g de fraises ou de framboises

500g de sucre

1/2 litre d'alcool à 90° - *ben oui, il faut ce qu'il faut*

250g d'eau

J-25 ~~ Mélanger les fruits avec le sucre et bien les écraser avec une fourchette ou un pilon. Ajouter l'alcool. Transvaser le tout dans un bocal muni d'une fermeture hermétique et laisser reposer pendant 10 jours dans un endroit sombre sans touche le bocal.

J-15 ~~ Faire bouillir l'eau et la laisser refroidir. L'ajouter au contenu du bocal, remuer et laisser macérer 14 jours de plus.

J-1 ~~ Placer un entonnoir muni d'une passoire très fine sur une bouteille et verser lentement le ratafia en pressant les fruits pour en extraire le plus de jus et de parfum possible. Placer la bouteille au frais.

J-0 ~~ Vous pouvez déguster avec modération bien entendu

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