

- FICHE RECETTE N°5 -

MA LIQUEUR DE MENTHE

INGREDIENTS

1 L D'ALCOOL BLANC (RHUM)
250G DE SUCRE
10 BRINS DE MENTHE FRAÎCHE
250 ML D'EAU

MATERIEL

1 BOCAL EN VERRE
1 SALADIER
1 CASSEROLE

1. Nettoyez la menthe sous l'eau claire dans un saladier. Faites deux bains.
2. Versez le litre d'alcool dans un bocal en verre et ajoutez les brins de menthe en les immergeant totalement.
3. Refermez hermétiquement le bocal et laissez le mélange macérer pendant minimum 15 jours à l'abri de la lumière et à température ambiante.
4. Préparez un sirop de sucre en faisant chauffer 250 ml d'eau et 250g de sucre à feu moyen en remuant constamment. Retirez du feu dès que les grains de sucre ont disparu.
5. Sortez du placard votre mélange alcool + menthe et retirez tous les brins de menthe. Versez le sirop de sucre tiède dans le bocal.
6. Refermez le bocal et conservez-le à l'abri de la lumière.
7. A consommer avec modération !

