

Rhum arrangé fraises des bois

La Fournaise aux fourneaux
fournaiseaufour.canalblog.com

Après une très belle cueillette de fraises des bois très parfumées, j'ai décidé d'en garder une partie pour tester une nouveauté : le rhum arrangé aux fraises des bois...

Dire qu'il faudra patienter au moins 1 mois avant de déguster !!

Ingrédients :

- * 100g de fraises des bois nettoyées
- * 3 cuillères à café de miel liquide
- * environ 60-65cL de rhum blanc à 49°.

Préparation :

Faire pénétrer les fraises des bois égouttées dans la bouteille. Attention, c'est un peu fastidieux.

Ajouter le miel liquide.

Remplir la bouteille avec le rhum blanc.

Bien visser le bouchon.

Remuer délicatement en renversant plusieurs fois la bouteille.

Stocker au minimum 1 mois à l'abri de la chaleur et de la lumière.

Renverser la bouteille 1 fois par semaine pendant ce laps de temps.

Au bout d'un mois, goûter et rectifier si nécessaire en ajoutant un peu de miel.

Se conserve très longtemps : tant qu'il reste du rhum dans la bouteille !!

Astuces :

Il faut évidemment avoir une bouteille vide avec un bouchon qui se visse. Je garde toujours mes bouteilles de rhum blanc vides pour faire mes autres rhums arrangés. Ici j'ai utilisé une bouteille de 75cL.

J'ai choisi un miel local (miel du Bugéy) pour sucrer mon rhum arrangé.

On peut faire des rhums arrangés avec de très nombreux fruits ou épices : cerises, framboises, ananas, mangue, piment, combava, gingembre, vanille, cannelle, orange amère...

