

LIQUEUR 44

Août 2006 (Actualisé en février 2017)

Ingrédients (2 bouteilles de 50 cl) :

- ★ 1 grosse orange bio (Navel ou maltaise)
- ★ 1 litre d'eau de vie de fruits à 40° (*)
- ★ 44 grains de café (Arabica corsé)
- ★ 44 morceaux de sucre

Ustensiles : Grand bocal de 2 litres, Entonnoir, Filtres en papier, Bouteilles

Préparation : 10 mn

Macération : 44 jours

Difficulté : Très facile

Coût (indicatif) : 11,90 € le litre



Recette :

Laver et brosser l'orange à l'eau courante, la sécher. Avec la pointe d'un couteau d'office, piquer l'orange sur toute sa surface et glisser un grain de café dans chaque incision jusqu'à concurrence de 44. Placer l'orange dans un grand bocal de 2 litres, couvrir avec l'alcool et ajouter 44 morceaux de sucre. Laisser macérer 44 jours à l'abri de la lumière et au frais en agitant au moins une fois par semaine. Filtrer alors et mettre dans des bouteilles ébouillantées et égouttées. Consommer comme liqueur (avec modération).

i Un grand classique des liqueurs de Grands-Mères. Pour les gourmands en sucre, utiliser des morceaux N°3, pour les autres du N°4.

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