

# RHUM AUX ÉPICES ET ZESTES D'AGRUMES (RHUM ARRANGÉ)

Septembre 2003 (Actualisé en janvier 2018)

## Ingrédients (1 bouteille de 75 cl) :

- ★ 50 cl de rhum blanc à 50° (Martinique) (\*)
- ★ 12,5 cl de sirop de canne blanc
- ★ 2 gousses de vanille
- ★ 5 bâtons de cannelle
- ★ 2 citrons vert bio
- ★ 1 orange bio
- ★ 100 g de gingembre frais

Ustensiles : Verre gradué, Casserole

Préparation : 15 mn

Macération : 1 à 2 mois

Difficulté : Très facile

Coût (indicatif) : 13,35 € la bouteille



## Recette :

Choisir une belle bouteille de 75 cl en verre blanc, l'ébouillanter et la laisser égoutter. Dans une casserole, mélanger le sucre de canne (1/5) et le rhum (4/5). Rincer le gingembre, l'essuyer et le couper en fins bâtonnets de section inférieure au diamètre du goulot de la bouteille. Brosser les citrons et l'orange sous l'eau claire, les essuyer et prélever les zestes; les couper en lanières d'un demi-centimètre de large. Fendre les gousses de vanille en deux sur les 3/4 de leur longueur.

Dans la bouteille, introduire dans l'ordre, la vanille, la cannelle, le gingembre puis les zestes d'agrumes. Recouvrir avec le rhum sucré. Boucher et consommer (avec modération) un ou deux mois plus tard.

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