

RHUM AUX LITCHEES (LITCHIS)

Janvier 2004 (Actualisé en janvier 2018)

Ingrédients (1 bouteille de 75 cl) :

- ★ 50 cl de rhum blanc à 50 (Martinique) (*)
- ★ 500 g de litchees frais
- ★ 1 gousse de vanille
- ★ 50 g de sucre roux en poudre

Ustensiles : Bocal, Entonnoir, Filtre, Bouteille

Préparation : 15 mn

Macération : 9 mois

Difficulté : Très facile

Coût (indicatif) : 10,15 € la bouteille



Recette :

Ébouillanter un bocal de 1 litre, le laisser égoutter sur un torchon. Eplucher les litchees, les ouvrir en deux et éliminer le noyau. Fendre la gousse de vanille en deux. Dans le bocal, mettre les litchees, la gousse de vanille, verser le rhum et incorporer le sucre. Fermer hermétiquement. Agiter tous les jours dans les premiers temps pour dissoudre le sucre puis laisser reposer à l'abri de la lumière pendant 9 mois.

Au bout de ce délai, choisir une belle bouteille de 75 cl en verre blanc, l'ébouillanter et la laisser égoutter. Filtrer le contenu du bocal au-dessus de la bouteille. On obtient un alcool légèrement ambré. Boucher et consommer (avec modération) en digestif.

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