



Raisin à l'alcool de fruits

"raisin St Sauves"

Ingrédients

Du soleil et de la chaleur

1kg de raisin italien blanc ou noir ou les deux mélangés

Un bocal type le parfait avec son joint (IKEA 1.8L Korken)

300 g de cassonade

Et enfin de 1 litre l'alcool pour fruits

Préparation de la recette :

- 1 - Égrainer les raisins en laissant sur le fruit un bout de queue
- 2 - Les laver et bien les sécher
- 3 - Les verser dans le bocal sans les tasser
- 4 - Verser généreusement de la cassonade
- 5 - Fermer le bocal et l'exposer ainsi en plein soleil pendant plusieurs jours (2 à 3 jours) tout en le retournant régulièrement jusqu'à la dissolution complète de la cassonade et apparition d'un sirop
- 6 - ouvrir le bocal et verser l'alcool de fruits jusqu'à recouvrir entièrement les raisins. Compléter le niveau après plusieurs jours de repos
- 7 - Refermer le bocal et laisser reposer 2 à 3 mois minimum avant dégustation ...
Si vous faites cette préparation en Août ou Septembre se sera parfait pour les fêtes de fin d'année...

**** A CONSOMMER AVEC MODÉRATION BIEN SUR..... ****