

Liqueur de châtaignes



Boisson **Facile**

Pour : 12 personnes

Préparation : 20 mn

Servez cette liqueur en kir mais c'est également excellent dans certaines pâtisseries. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Recette proposée par : Françoise

Ingrédients

- 300 g de châtaignes
- 1 l d'alcool de fruits - à 40 %
- 400 g de sucre de canne
- 1 gousse de vanille

Préparation

- 1 Lavez les châtaignes et essuyez-les.
- 2 Coupez-les en quatre avec leur peau et mettez-les dans un grand bocal.
- 3 Ajoutez l'alcool et le sucre.
- 4 Fendez la gousse de vanille et ajoutez-la au bocal.
- 5 Laissez macérer pendant 2 mois en mélangeant de temps en temps.
- 6 Après ces longs deux mois, filtrez la préparation et conservez dans des bouteilles stérilisées.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

