

## Liqueur de mûres sauvages



Boisson **Facile**

**Pour** : 12 personnes

**Préparation** : 40 mn

*Cette recette se prépare avec des mûres sauvages, qui n'ont rien à voir avec celles du jardin ! L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

Recette proposée par : Titanique

### Ingrédients

- 1 kg de mûres - sauvages
- 150 g de framboises
- 1 l d'eau de vie
- 800 g de sucre - en poudre

### Préparation

- 1 Dans un grand faitout, pressez les mûres avec les framboises.
- 2 Mélangez le jus obtenu avec le sucre en poudre, puis laissez ainsi durant 1 heure. Le sucre se dissout.
- 3 Versez ensuite l'eau de vie dans la préparation et mettez en bouteilles, puis en cave pendant 4 semaines en remuant les bouteilles chaque semaine.
- 4 Le délai écoulé, filtrez, remettez en bouteilles et bouchez bien.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

