

Liqueur de pêches



Boisson **Facile**

Pour : 12 personnes

Préparation : 25 mn
Cuisson : 3 mn

Oubliez votre liqueur le plus longtemps possible soit 1 an ou 2. Vous constaterez qu'elle est bien meilleure ! L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Recette proposée par : Titanique

Ingrédients

- 2 kg de pêches
- 2 l de vin - (rosée, rouge ou blanc)
- 1 l d'alcool de fruits
- 1 kg de sucre

Préparation

- 1 Faites macérer les fruits dans le vin et l'alcool de fruits durant 3 à 4 jours.
- 2 Au bout des 4 jours, écrasez les fruits et filtrez.
- 3 Ajoutez le sucre, puis faites cuire le tout en laissant frémir 3 minutes, pas plus. Laissez alors refroidir et mettez en bouteilles.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

