

Liqueur de vieux garçon (ou liqueur d'officier)



Boisson **Moyen**

Pour : 12 personnes

Préparation : 30 mn

Mettez en très petite quantité les fruits très aqueux tels que fraises, melon et poires. Utilisez en quantités égales (100 g environ) tous les fruits de saison de mai à octobre, à l'exception des agrumes et autres fruits exotiques (bananes, mangues, ...). Surveillez régulièrement pour vérifier que des moisissures n'apparaissent pas et si elles apparaissent, retirez-les et ajoutez un peu d'alcool. En guise de conseil de dégustation, vous pouvez vous en servir pour agrémenter des desserts comme des coupes de fruits ou des glaces. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Ingrédients

- alcool de fruits - acheté dans le commerce
- sucre - égal à la moitié du poids des fruits
- au choix :
 - fraises
 - cerises
 - groseilles
 - framboises
 - cassis
 - pêches
 - abricots
 - nectarines et brugnons
 - melon
 - prunes - mirabelles, reine-claude, quetsches
 - grains de raisins - blancs et noirs
 - poires

Préparation

- 1 Utilisez un grand bocal en verre ébouillanté et fermant hermétiquement.
- 2 Au fil des saisons, de mai à octobre, placez des fruits sains, lavés, essuyés, dénoyautés et coupés en morceaux dans le bocal.
- 3 Ajoutez la moitié du poids en sucre, recouvrez d'alcool de fruits. Fermez hermétiquement. Entre chaque ajout de fruit, conservez au frais et à l'abri de la lumière et complétez d'alcool si le niveau vient à baisser. Il faut attendre 3 mois avant de déguster cette liqueur.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

