

Liqueur de cerises - cherry (Boissons)



Préparation

Laver et dénoyauter les cerises. Les laisser infuser dans l'alcool pendant trois semaines, en secouant régulièrement la bouteille. Au bout de trois semaines, préparer le sirop en chauffant l'eau et le sucre. Le laisser refroidir. Filtrer l'infusion d'alcool et la verser dans une cruche. Jeter les cerises. Ajouter un verre de vin rouge à l'alcool aromatisé aux cerises - par exemple un verre de Primitivo doux - puis ajouter le sirop. Bien mélanger, mettre en bouteille et conserver dans un endroit frais pendant un mois avant de servir.

Conseils

Vous pouvez remplacer le Primitivo par un autre vin rouge, mais assurez-vous qu'il soit à la fois délicat et naturellement doux.

Anecdotes

Le célèbre Jerez espagnol n'est pas une liqueur de cerise, mais un vin. En revanche le marasquin est une liqueur d'origine dalmate faite à partir de marasques ou de griottes.

Information

Préparation 60 minutes

Pour X Pour 10 personnes

Niveau de difficulté Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingrédients

Cerises 500 grammes

Alcool 500 grammes

Sucre 400 grammes

Vin 250 millilitres

Eau 250 millilitres