Les recettes du

LE POTAGER Coudoux

RAISIN À L'EAU-DE-VIE :

INGRÉDIENTS
pour 4 personnes

- 1kg Raisin
- 50cl Eau-de-vie à 40°
- 150g Sucre
- 1gousse Vanille
- 1Bâton de cannelle
- 2Clous de girofle

Note

Pour vos soirées froides d'hiver !
A déguster au coin du feu !

PRÉPARATION :

1/ incez et épongez le raisin. Avec des ciseaux, séparez les grains en laissant 1 mm de tige. Mettez la moitié des plus beaux grains dans le bocal préalablement ébouillanté et séché.

2 / Mixez le reste des grains de raisin, puis filtrez le jus obtenu. Portez à ébullition 12 cl d'eau avec le sucre. Dès l'obtention d'un sirop transparent, ajoutez le jus du raisin, la cannelle en fragments, la gousse de vanille coupée en tronçons et les deux clous de girofle. Portez de nouveau à ébullition, puis arrêtez la cuisson. Laissez refroidir.

3 / Versez ce sirop dans le bocal. Complétez d'eau-de-vie pour que les grains de raisin soient parfaitement recouverts. Fermez le bocal et agitez-le pour bien mélanger l'eau-de-vie au sirop.

4 / Réservez au moins deux mois dans un endroit bien frais et sombre avant de déguster.