



Rhum arrangé clémentine et passion

Recette pour 1 bouteille d'1 litre. Préparation : 10 minutes. Macération : 3 semaines / 3 mois au moins.

Ingrédients

Rhum blanc Charrette (49°) : 75 cl
Sirop de sucre de canne : 10 cl
Fruit de la passion bio : 1
Clémentine de Corse bio : 1
Vanille en gousse : 1
Ecorce d'orange confite : 1/4 d'orange

Autres épices selon votre goût (badiane, cannelle,...)

Matériel

une bouteille en verre d'un litre



Réalisation > la préparation

- 1.** Couper les fruits : la clémentine en 8, le fruit de la passion en 4 ou 6.
- c'est notamment nécessaire pour pouvoir passer les morceaux de fruits par le goulot de la bouteille qui ne doit pas être trop étroit, et aussi pour que leur jus puisse se répandre dans le rhum -
- 2.** Fendre la gousse de vanille sur toute sa longueur et l'insérer dans la bouteille.
- 3.** Incorporer d'autres épices à votre convenance : une autre gousse de vanille si vous aimez sa puissance, une étoile de badiane (anis étoilé), un rouleau d'écorce de cannelle, quelques clous de girofle qui donneront une tonalité de Noël, des écorces d'oranges confites en lamelles,...
- à voir en fonction des goûts de la personne à qui est destiné ce rhum arrangé : certains n'apprécient pas le parfum d'un clou de girofle ou de la cannelle qui peuvent se montrer trop puissants même à petite dose, donc attention à agir avec parcimonie -
- 4.** Verser ensuite le sirop de sucre de canne, puis compléter la bouteille avec du rhum blanc.
- éviter le rhum ambré qui est déjà sucré et plutôt prévu pour la cuisine -
- 5.** Bien fermer la bouteille (vendue généralement avec son bouchon de liège) et stocker à l'abri du chaud / froid et de la lumière pendant au moins 3 semaines, voire 3 mois pour une dégustation immédiate possible.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com