

Liqueur d'orange



La liqueur d'orange de Noël est parfaite pour être consommée directement dans un verre, mais elle peut aussi être un ajout aux repas et aux desserts. Voici une recette pour 2 litres de boisson.

Ingrédients

- 500 ml d'alcool,
- le jus de 8 oranges (500ml),
- les pelures de 4 oranges,
- 400 g de miel,
- 500 ml d'eau,
- deux grands bocaux.

Recette

Lavez soigneusement les oranges pour enlever la saleté et la cire. Vous pouvez également les faire tremper dans de l'eau bouillante. Ensuite, pelez les fruits sans les parties blanches. Les pelures de 2 oranges suffisent. Mettez-les dans un bocal et versez la moitié de l'alcool dessus. Fermez le bocal hermétiquement et mettez-le au frais pendant au moins 24 heures.

Pressez les oranges restantes - utilisez vos mains ou un appareil. Passez le jus à l'étamine et versez-le dans l'autre bocal. Ajoutez l'alcool restant et fermez le bocal. Le lendemain, mélangez le miel avec de l'eau et ajoutez-le au bocal contenant le jus d'orange. Filtrez les écorces d'orange et ajoutez-les également dans le bocal. Versez le liquide dans une bouteille et mettez-la au réfrigérateur pour la refroidir. Votre liqueur d'orange peut être consommée après 48 heures, bien qu'elle soit plus savoureuse après deux mois de maturation.

Révision #3

Créé 2023-12-11 08:42:20 UTC par Admin

Mis à jour 2023-12-11 20:39:34 UTC par Admin