

Préparation d'ingrédients maison

- [Liqueur de café](#)
- [Liqueur d'orange](#)

Liqueur de café

Ingrédients

- 600 ml de café fort moulu tout frais
- 400 g de sucre en poudre
- 550 ml de vodka de bonne qualité
- Une gousse de vanille coupée en trois

1 - Préparez du café fort de bonne qualité dans une cafetière.

Pour obtenir une saveur bien intense, votre préparation de base doit être de bonne qualité. Elle doit aussi être bien forte : du café plus dilué ne donnera pas beaucoup de goût au produit fini. Une fois que vous l'avez préparé, utilisez le café immédiatement.

2 - Ajoutez 400 g de sucre au café chaud tout frais et mélangez jusqu'à ce qu'il soit dissout.

Une fois que la cafetière a terminé son travail, transférez le café dans un saladier. Ajoutez les 400 g de sucre et mélangez jusqu'à ce que tous les cristaux soient dissous.

“ Vous pouvez utiliser du sucre roux ou non raffiné si vous préférez. Sachez tout de même que tout petit changement modifiera la saveur et qu'elle ne sera peut-être pas à votre goût.

3 - Ajoutez la vodka une fois que le liquide est descendu à température ambiante.

Lorsque le sucre est dissout et que le café n'est plus chaud, ajoutez la vodka et remuez pour mélanger.

Certains barmans utilisent un mélange de vodka et de rhum ou même plusieurs types de vodka ou de rhum dans la même préparation pour lui donner une saveur plus riche. S'il vous reste plusieurs fonds de bouteilles, essayez de les mélanger, cela ne fera peut-être pas de mal.

4 - Ajoutez la vanille et versez le mélange dans des bouteilles.

Cela fonctionne bien avec trois bouteilles de 33 cl, mais vous pouvez aussi utiliser une seule grande bouteille. Coupez la gousse de vanille en trois et ajoutez un morceau à chaque bouteille puis mettez les bouchons. Votre liqueur de café est faite.

“ À ce point, vous pourriez aussi ajouter un bâton de cannelle, des éclats de fève de cacao ou de l'écorce d'orange si vous voulez. Cela donnera à la liqueur une saveur plus intéressante et unique.

5 - Gardez les bouteilles au sec et au frais pendant deux à trois semaines.

La vanille a besoin de ce temps pour infuser et le café a besoin de prendre tous les arômes pour avoir une bonne saveur de liqueur intense. À la fin de l'intervalle, filtrez la liqueur puis remettez-la dans des bouteilles.

“ Un sous-sol ou une cave est un bon endroit pour laisser reposer la liqueur, mais un carton fermé dans une pièce sombre (ou sous un lit) fera tout aussi bien l'affaire. Assurez-vous simplement que les bouteilles sont étiquetées au cas où vous oublieriez ce qu'est cet étrange mélange brun dans six mois.

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.