

Liqueur de Myrtes

Cueillir les myrtes vers janvier février lorsqu'elles sont bien mûres.
Les rincer à l'eau claire pour enlever la poussière ou insectes.

Quantités :

75 cl alcool de fruits (en supermarché).

Environ 40g de baie de myrte.

100 g de sucre.

15 cl d'eau.

- Dans un premier temps, il va falloir laisser macérer les baies pendant un mois dans une bouteille (goulot assez gros pour les incorporer) avec l'alcool de fruit. On peut laisser deux ou trois feuilles. Le mélange va prendre jour après jour de la couleur jusqu'à devenir presque indigo. De temps en temps on le retournera.
- Un mois plus tard, on va sortir les fruits en filtrant le liquide au chinois ou avec une passoire.
- Préparer un sirop de sucre avec les 100g et 25cl d'eau. Après l'ébullition ne pas le laisser se colorer.
- Verser le tout dans une casserole, mélanger et faire flamber 5 secondes. (armagnac ou cognac). Couvrir la casserole pour éteindre les flammes et laisser refroidir ; votre liqueur est prête !

Ne jetez pas vos baies alcoolisées car elles peuvent encore être utilisées pour :
Aromatiser un bon vin pour l'apéritif.

Préparer une sauce ou aromatiser une farce.

Les baies peuvent se conserver au réfrigérateur longtemps et on peut aussi en congeler.