



www.cueillettedecompan.fr

LIQUEUR DE FRAMBOISES OU DE CASSIS

- 800g de fruits
- 75cl de vin rouge ou de vin blanc
- sucre semoule
- 2 ou 3 verres d'alcool de fruits

Mettre les fruits légèrement écrasés dans un récipient,
Ajoutez-y le vin.

Laissez reposer pendant 48 heures.

Passez les fruits et le jus au moulin à légumes
puis dans un tamis.

Pesez le jus récolté et ajoutez-y le même poids en
sucre semoule.

Mettre sur le feu doux et laissez bouillir pendant
environ 5 minutes.

Laissez refroidir le mélange et mettre en bouteille.

A consommer de préférence avec un glaçon et surtout avec
modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.