

Liqueur de fraises Charlotte Label Rouge

8 personnes | Préparation : 15 min | Cuisson : 0 min

Ingrédients :

Pour un bocal d'un ½ litre :
250g de fraises Charlotte Label Rouge
½ l d'eau de vie à 40 %
250g de sucre en poudre
1 dl d'eau environ
½ gousse de vanille

Préparation :

Laver les Charlotte Label Rouge, les équeuter, les sécher avec du papier absorbant puis les placer dans un bocal fermant hermétiquement.Verser dessus l'alcool.

Fendre la gousse de vanille et l'ajouter. Fermer le bocal et laisser macérer pendant un mois.

Passé ce temps, recueillir le jus et le filtrer à l'aide d'une passoire.

Faire bouillir le sucre et l'eau nécessaire pour l'imbiber.

Laisser refroidir puis ajouter ce sirop à l'alcool des fraises, mélanger et conserver dans une bouteille qui ferme bien pour éviter que l'alcool ne s'évapore.