

# Liqueur de mûres | Liqueur de framboises



## Liqueur de mûres

*500 g de mûres*

Laver, égoutter et remplir dans un récipient en verre.

*50 g de sucre*

Ajouter.

*5 dl eau de vie de pommes*

Ajouter. Fermer le récipient et laisser reposer à un endroit chaud au minimum 6 semaines.  
Filtrer.

*2.5 dl d'eau*

*50 g de sucre candis*

*100-120 g de sucre*

Chauffer jusqu'à ce que le sucre soit dissout et mélanger à l'eau de vie.  
Verser dans des bouteilles, conserver au frais et à l'abri de la lumière.

## Liqueur de framboises

*350 g de framboises*

Laver, égoutter et remplir dans un récipient en verre.

*50 g de sucre*

Ajouter.

*½ dl de cognac*

*5 dl d'eau de vie de pommes*

Ajouter. Fermer le récipient et laisser reposer à un endroit chaud au minimum 6 semaines.  
Filtrer.

*1 dl d'eau*

*80-100 g de sucre*

Chauffer jusqu'à ce que le sucre soit dissout et mélanger à l'eau de vie. Verser dans des bouteilles, conserver au frais et à l'abri de la lumière.