



---

## *Liqueur d'abricots*

---



*On ne peut faire plus simple , mais la patience sera de rigueur pour vous amener vers un subtil mélange !*

*La particularité de cette liqueur est d'employer les noyaux de l'abricot .*

### *Ingrédients :*

*100 noyaux d'abricots*

*1l d'eau de vie à 40°*

*600 gr de sucre en morceaux*

*1 dl de cognac d'excellente qualité.*

*1 bocal d' 1 l 500 hermétique*

### *Préparation :*

*L'idéal de cette recette est de la faire dans la suite de votre confiture aux abricots.*

*On garde les noyaux tels qu'ils sont , pas de lavage , pas de nettoyage .*

*Placer les noyaux dans un grand bocal.*

*Verser l' eau de vie et le sucre sur vos noyaux , on ferme bien hermétiquement le bocal.*

*On secoue bien le bocal pour mélanger et répartir au maximum le sucre*

*Placer ensuite ce bocal à température ambiante voir sur votre fenêtre en plein soleil.*

*Laisser macérer cette préparation durant 4 mois.*

*Après ce laps de temps , filtrer le mélange , nettoyer votre bocal.*

*Replacer dans le bocal le mélange filtré et ajouter le cognac .*

*Refermez votre pot , laisser reposer celui-ci durant 2 mois. ( il n'est plus obligé d'être placer au soleil)*

*Après 2 mois, filtrer ou pas et mettre en bouteille .*

### *Conseil – info :*

*Pour un résultat optimum il faut impérativement choisir un cognac de qualité .*