



Rhum Banane Framboise



*Un vrai plaisir , ce petit rhum arrangé !
En boisson , mais pourquoi pas pour un dessert ?*

Ingrédients :

75 cl de Rhum blanc

2 bananes mures

200 gr de framboises

150 gr de sucre de canne

1 bocal hermétique

Préparation :

Rien de plus simple pour préparer ce rhum.

Eplucher et découper en rondelle les bananes.

Dans un bocal , déposer vos fruits en couche.

Verser par-dessus le sucre de canne.

Ajouter ensuite le rhum , fermer le bocal et secouer pour diluer le sucre à son maximum.

Placer le bocal dans un endroit frais et à l'abri de la lumière.

Laisser macérer cette préparation durant 3 mois.

Une fois toutes les semaines remuer le bocal pour bien mélanger l'ensemble.

Le terme de macération arrivé , filtrer le mélange et mettre en bouteille jusqu'à dégustation.

Info – conseils :

Impératif de choisir un rhum de qualité, ainsi que des fruits dépourvus de toutes moisissures ou trop blessés.

Les fruits doivent être parfumés , sucrés et mûrs .