



Le rhum arrangé

Ce qu'il vous faut pour 2 bouteilles de 75 cl:

1l de bon rhum des Antilles

1 ananas

1 mangue

1 papaye

1 banane

1 citron vert

1 orange

4 bâtons de cannelle

10 cuillers à soupe de sucre roux en poudre ou liquide

Vous récupérez deux bouteilles vides en verre, de préférence avec un goulot assez large (type jus de fruit) pour faciliter le passage des fruits. Vous les nettoyez et les séchez bien.

Vous lavez le citron et l'orange et les coupez en morceaux dans le sens que vous souhaitez (tranches ou quartiers).

Vous épluchez les autres fruits et les coupez en morceaux.

Dans les bouteilles, vous mettez le sucre et un doigt de rhum. Vous bouchez les bouteilles et secouez énergiquement pour dissoudre le sucre. Vous ajoutez les fruits que vous répartissez de façon égale entre les bouteilles. Quand vous ne pouvez plus mettre de fruits, vous glissez les bâtons de cannelle. Puis vous remplissez avec le rhum.

Vous refermez les bouteilles et mélangez en secouant (moins fortement qu'Orangina quand même!). Il vous faut patienter au moins 2 mois avant de pouvoir goûter!!

Les fruits donnés ici sont ceux que j'ai utilisés mais vous pouvez mettre ceux que vous voulez selon votre imagination.

Vous avez deux possibilités à l'issue de la période de macération: soit vous remplissez au fur et à mesure que vous videz en n'oubliant pas d'attendre la nouvelle macération avant de boire, soit vous videz le liquide dans une autre bouteille après les 2 mois de macération et vous emplissez à nouveau la bouteille avec du rhum et patientez à nouveau 2 mois et ainsi de suite. Les fruits restent toujours dans la bouteille et vous avez votre base pour rhum arrangé à vie!!

<http://mousetic.canalblog.com>

