La Fournaise aux fourneaux
fournaiseaufour.canalblog.com

Rhum arrangé abricots

La saison des abricots bat son plein alors on profite des beaux fruits bien mûrs que ma sœurette remonte de Valence.

Ingrédients (pour 1L) :
* 6 ou 7 beaux abricots bien mûrs
* environ 50-60cL de rhum blanc à 49°

Préparation :
Laver les abricots et les couper en morceaux (de la taille du goulot !).
Faire pénétrer les quartiers dans la bouteille. Il faut que les fruits représentent à peu près les 3/4 de la bouteille.
Remplir la bouteille avec le rhum blanc.
Bien visser le bouchon.
Remuer délicatement en renversant plusieurs fois la bouteille.
Stocker au minimum 4 mois à l'abri de la chaleur et de la lumière.
Renverser la bouteille 1 fois par semaine de temps en temps.
Au bout d'un mois, gouter et rectifier si nécessaire en ajoutant un peu de miel.
Se conserve très longtemps : tant qu'il reste du rhum dans la bouteille !!

Astuces :
Il faut évidemment avoir une bouteille vide avec un bouchon qui se visse. Je garde toujours mes bouteilles de rhum blanc vides ou de jus de fruits pour faire mes autres rhums arrangés. Ici j'ai utilisé une bouteille de 1L.
J'ai choisi un miel pour sucrer mon rhum arrangé.
En général je laisse les fruits dans le rhum, d'autres le filtre. C'est comme on aime…
On peut faire des rhums arrangés avec de très nombreux fruits ou épices : cerises, framboises, ananas, mangue, piment, combava, gingembre, vanille, cannelle, orange amère...