

Rhum arrangé mangue

La Fournaise aux fourneaux
fournaiseaufour.canalblog.com

Le rhum arrangé maison est très apprécié de mes amis. Du coup, lors de certaines occasions, je leur prépare leur rhum préféré. Ici, je prépare un rhum arrangé pour la soirée rougail saucisses du tennis club du village à la fin de l'été. Il faut bien 6 mois pour avoir un bon rhum arrangé savoureux !

Ingrédients (pour une bouteille de 70cl) :

- * 1 mangue mûre et sucrée
- * 2 cm de sucre de canne liquide
- * environ 50-60cl de rhum blanc à 40° (ou 50°).

Préparation :

Mettre le sucre liquide dans la bouteille vide.

Peler la mangue. Couper-la encore en morceaux mais attention au noyau plat au milieu.

Recouper chaque morceau pour qu'il entre par le goulot de la bouteille.

Faire pénétrer les bandes de mangue dans la bouteille.

Remplir la bouteille avec le rhum blanc.

Bien visser le bouchon.

Remuer délicatement en renversant plusieurs fois la bouteille.

Stocker au minimum 2 mois à l'abri de la chaleur et de la lumière.

Renverser la bouteille 1 fois par semaine pendant ce laps de temps.

Au bout d'un mois, goûter 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 pour faire mes autres rhums arrangés. Ici j'ai utilisé une bouteille de 70cl.

On peut faire des rhums arrangés avec de très nombreux fruits ou épices : cerises, framboises, fraises, ananas, piment, combava, gingembre, vanille, cannelle, orange amère...

