

## Liqueur de mûres

### 1ère méthode

mûres

Sucre : 3/4 du poids des mûres

alcool de fruits à 45° : 20% du poids du sirop obtenu

Laver les mûres sous un filet d'eau froide, *ne pas les faire tremper*, les sécher au soleil.

Les mettre dans une bassine à confiture, ajouter le sucre, remuer et laisser macérer 12 heures.

Mettre sur feu assez vif et laisser bouillonner 5 minutes après le début de l'ébullition pour finir de faire éclater les mûres. Filtrer en pressant bien les fruits. Peser le sirop.

Mettre le sirop dans un bocal fermant hermétiquement, ajouter l'alcool de fruits à raison de 20% du poids du sirop. Ajouter 1/4 des mûres écrasées. Fermer le bocal.

Laisser macérer un mois dans un endroit frais, à l'abri de la lumière.

Filtrer avec un tamis très fin et recommencer avec un tamis encore plus fin si utile. La liqueur est particulièrement sirupeuse.

Goûter et ajouter éventuellement de l'alcool. Il vaut mieux mettre juste ce qu'il faut d'alcool au début et rectifier lors de la mise en bouteille.

Mettre en bouteille.

*Avec cette méthode on obtient une liqueur particulièrement sirupeuse, très sombre - verre de gauche sur la photo - où la saveur du fruit domine. On peut la déguster nature, avec des glaçons ou l'utiliser en pâtisserie.*

### 2ème méthode

mûres

Sucre : 3/4 du poids des mûres

alcool de fruits à 45° : 40% du poids du sirop obtenu

Laver les mûres sous un filet d'eau froide, *ne pas les faire tremper*, les sécher au soleil.

Les mettre dans une bassine à confiture, ajouter le sucre, remuer et laisser macérer 12 heures.

Mettre sur feu assez vif et laisser bouillonner 5 minutes après le début de l'ébullition pour finir de faire éclater les mûres. Filtrer en pressant bien les fruits. Peser le sirop.

Mettre le sirop dans un bocal fermant hermétiquement, ajouter l'alcool de fruits à raison de 40% du poids du sirop.

Mettre en bocal avec 1/4 des mûres écrasées. Fermer le bocal.

Laisser macérer un mois dans un endroit frais, à l'abri de la lumière. Filtrer avec un tamis très fin et recommencer avec un tamis encore plus fin si utile. La liqueur est ~~particulièrement~~ moins sirupeuse qu'avec la première méthode.

~~Goûter et ajouter éventuellement de l'alcool.~~

Mettre en bouteille.

*Avec cette méthode on obtient une liqueur moins sirupeuse, plus translucide - verre de droite sur la photo - où la saveur du fruit est davantage dominée par l'alcool. Elle se déguste telle quelle. Essayez avec un gâteau au chocolat, le mariage est particulièrement heureux.*

**Dans les deux cas oublier les bouteilles pendant un an au moins.** Mes conseils pour cette liqueur sont les mêmes que pour la [liqueur de verveine](#) ou n'importe quelle autre liqueur d'ailleurs. A venir la liqueur de genièvre.