AROMATA COCINA

Le rhum arrangé



Préparation: (temps de macération)

Ingrédients <u>(pour 2 litres)</u> :

2 papayes.
2 gousses de vanille.
3 cuillères à soupe de sirop de canne.
6 cuillères à soupe de sucre roux.

Préparation de la recette:

Lavez, épluchez les papayes puis coupez-les en deux. Ensuite, épépinez-les puis couper en morceaux.
Fendez en deux les gousses de vanille.
Mettre les ingrédients dans le bocal, les morceaux de papaye, les gousses de vanille, 3 cuillères à soupe de sirop de canne et 6 cuillères à soupe de sucre roux.
Versez le rhum, mélangez bien.
Laissez macérer pendant 3 mois, dans un endroit frais et à l'abri de la lumière.
Le rhum arrangé se conserve pendant des années.

NOTE : AU COUR DE LA MACÉRATION, LES INGRÉDIENTS TRANSMETTENT LEURS PRINCIPES ACTIFS : PARFUMS, SAVEURS, SUCRES ET VITAMINES À L'ALCOOL.