

Muscat Noir à l'Alcool

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 1 mois
et 15 jours

Ingrédients:

- RAISIN(S) NOIR(S)	800g muscat
- ALCOOL POUR FRUITS	400 ml (96°)
- EAU	400 ml
- SUCRE SEMOULE	150g
- EAU	1.5 dl
- CANNELLE	1 pincée

Recette:

- Placez les grains de raisin dans un récipient avec l'alcool, la cannelle et l'eau.
- Fermez et laissez macérer 1 mois.
- Après ce temps, faites une mélasse avec le sucre et un peu d'eau.
- Ajoutez-la aux raisins à l'alcool.
- Mélangez et laissez encore reposer 15 jours.
- Dégustez dès que souhaité.



Variante:

Lorsque vous ajoutez la mélasse aux raisins, vous pouvez les écraser délicatement en faisant attention aux pépins afin d'obtenir un jus plus foncé. Laissez encore reposer 15 jours puis filtez.