Do it Yourself

Recette : liqueur pour conserver des fruits et des herbes dans l’alcool

Avec ses fruits de saison, on peut faire des liqueurs maison ou des fruits à l’alcool. L’alcool étant un excellent conservateur. Nos recettes.

Conserver herbes et fruits dans l'alcool

L’alcool est un excellent conservateur pour les fruits et les herbes. Il conserve la saveur des aliments et détruit les microorganismes.

On peut conserver de nombreux fruits dans l’alcool : cerises, abricots, cassis, citrons, coings, fraises, framboises, groseilles, mûres, myrtilles, nectarines, prunes, prunelles, raisin, sureau…

Les herbes et les épices comme l’anis, l’estragon, la menthe, la vanille… se prêtent aussi à la conservation dans l’alcool. On peut même tenter quelques légumes comme le fenouil ou le céleri.

Les préparations (liqueurs, fruits à l’alcool) sont un délice mais… à consommer avec modération. Pour conserver les fruits, on alterne donc avec d'autres méthodes de conservation.

Quel alcool utiliser ?

On a le choix entre différents alcools : gin, vodka, brandy… Mais **l’eau-de-vie blanche** reste le meilleur choix car elle est neutre en couleur et en goût, ce qui permet de conserver la saveur des fruits. Quel que soit l’alcool choisi, **il doit titrer entre 40 et 45°**.

On peut aussi choisir de l’alcool à 90° que l’on coupe pour moitié avec de l’eau bouillie et refroidie.

Liqueurs

Il existe plusieurs méthodes pour préparer de la liqueur. Simple, la pratique de la **macération** donne de bons résultats.

Pour une recette de **liqueur aux herbes** :

1. **Stériliser une bouteille** en verre en la plongeant ouverte dans l’eau bouillante. On n’oublie pas de stériliser aussi le couvercle. Puis la laisser sécher sur un linge propre, ouverture vers le bas.
2. **Laver et essuyer** environ 100 g de **feuilles aromatiques** (une ou plusieurs espèces). Les placer dans la bouteille stérilisée et sèche. Ajouter des épices selon le goût : 1 gousse de vanille, 1 bâton de cannelle, 1 cuillère à café de graines de coriandre, 1 pointe de noix de muscade…
3. **Couvrir d’eau-de-vie** et fermer le bocal. Laisser **macérer** pendant 1 à 3 semaines à l’abri de la lumière puis **filtrer**.
4. **Faire chauffer** entre 150 g (pour la coriandre) et 500 g (pour la menthe par exemple) de **sucre** dans 15 cl d’eau. Faire bouillir 60 secondes puis laisser refroidir.
5. **Ajouter** à la première préparation. Laisser **macérer** de quelques jours à deux semaines puis **filtrer** à nouveau à l’aide d’un filtre à café.
6. **Mettre en bouteille**, fermer et étiqueter. La liqueur **se conserve environ 2 ans**.

On déguste les liqueurs en apéritif ou en fin de repas. Ou on les utilise pour créer des cocktails ou aromatiser des préparations.

Fruits à l’alcool

On choisit des fruits en bon état pour les préparer à l’alcool. Ni trop mûrs, ni trop jeunes.

On peut utiliser les petits fruits tels quels. Pour les plus volumineux, comme les pommes, les poires, les prunes… mieux vaut les **piquer** à différents endroits avant de les préparer. Cela permet à l’alcool d’imprégner les fruits à cœur.

Pour des **cerises à l’eau-de-vie** :

1. **Stériliser un bocal** en verre en le plongeant ouvert dans l’eau bouillante. On n’oublie pas de stériliser aussi le couvercle. Puis le laisser sécher sur un linge propre, ouverture vers le bas.
2. **Laver et sécher** 1 kg de cerises. Enlever les queues et les noyaux.
3. Les placer serrées **dans le bocal** stérilisé et sec.

4. **Mélanger** 450 g de sucre avec 75 cl d’eau-de-vie pour fruits. Verser le mélange sur les cerises.
5. **Fermer** le bocal et laisser **mariner** 1 mois en retournant de temps en temps. Étiqueter.

Les bocaux de fruits à l’alcool **se conservent 1 an** à l’abri de la chaleur et de la lumière. Une fois le bocal ouvert, on le garde au **frigo**, bien refermé. Si nécessaire, on ajoute de l’alcool pour que les fruits soient toujours bien recouverts.

Les fruits imbibés d’alcool se consomment très bien en dessert.

En plus des liqueurs et des fruits à l’alcool, il est possible de réaliser des vins de fruit. Ce processus demande davantage de savoir-faire, tant pour la préparation que pour la conservation. On trouve des recettes sur internet, comme sur ce site.

Plus d'info

- Comment conserver ses fruits et légumes de saison ?, notre article pour découvrir d'autres techniques de conservation (lacto-fermentation, conservation au vinaigre, à l'huile, congélation...).
- Le traité de la conservation aux éditions France loisirs, 2012.
- Site sur les liqueurs, qui propose des recettes.