

# Ratafia d'abricot

CUISIMAGES

Réf :  
6201

Type :  
Apéritif

Préparation :  
10 min  
Repos:5 jours

Cuisson :  
20 min

Coût :  


Difficulté :  
  

Origine :  




## Une bouteille

- 75 cl de vin blanc
- 10 abricots
- 30 cl d'eau de vie de Quetsch
- 175 g de sucre
- ½ cuillère à café de cannelle



Dénoyotez les abricots.

Déposez les ensuite dans une casserole.



Ajoutez le sucre...

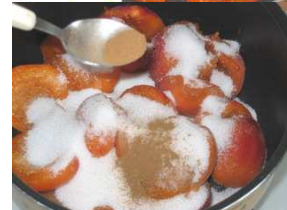
... puis la cannelle.

CUISIMAGES



Versez le vin blanc et mettez à chauffer sur feu moyen.

Dès les premières ébullitions, baissez le feu et faites mijoter doucement pendant 20 min.



Hors du feu, ajoutez l'alcool de Quetsch, mélangez, laissez refroidir et couvrez.

Laissez macérer pendant 5 jours puis filtrez.



Conseils  
Variante  
Vin

Servir frais