

SLOE GIN, OU GIN AUX PRUNELLES

 Temps de préparation : 30 min
Temps de macération : 3 mois

 Niveau de difficulté : facile



Ingrédients

- 700 ml de gin
- 350 gr de prunelles, récoltées après les premières gelées ou passées quelques heures au congélateur
- 150 gr de sucre

Préparation

1ère étape :

Laver les prunelles, puis les écraser, les entailler à l'aide d'un couteau ou les percer de plusieurs petits trous à l'aide d'un cure-dent ou d'une fourchette.

2ème étape :

Dans un grand bocal bien propre, placer les prunelles, le gin et le sucre. Bien mélanger.

3ème étape :

Laisser macérer 3 mois au frais (par exemple dans une cave) et à l'abri de la lumière, en remuant une fois par semaine le premier mois.

4ème étape :

Filtrer et mettre en bouteille.

Cette magnifique boisson couleur rubis est un atout fantastique à avoir dans son bar. Issue de la tradition anglaise, elle peut être bue "on the rocks", c'est à dire servie pure sur des glaçons, ou bien être intégrée à de délicieux cocktails (par exemple le Gin Fizz).

Le sloe gin allie le parfum rafraîchissant des "baies" de genièvre qui composent l'arôme du gin avec l'acidité et le fruité des prunelles.

Cette boisson est à consommer avec modération. Cela est non seulement lié à sa teneur en alcool, mais aussi aux hétérosides cyanogènes contenus dans les fruits entiers.

Bonne découverte !