

CHARTREUSE DES CHAPELAINES

RECETTE

Attendre que la TANAISIE soit en fleur, fin juillet début août. Cueillir 30 feuilles saines, propres, pour un litre d'eau de vie, (Pomme principalement, mais aussi Prune ou Coing, en mélange) ; les enfiler dans un récipient à grand goulot.

Pour ma part j'utilise une bonbonne de 12 litres.

Voici donc mes proportions : Faire macérer 360 feuilles de TANACETUM vulgare (Tanaisie), bien saines, récoltées lorsque la plante est en fleur.

Laisser macérer jusqu'à Noël.

Pour obtenir de la liqueur à 40°, toujours peser la goutte au départ.

Dans un récipient de bonne dimension on réalise la liqueur.

Exemple : 12 l à 50° = 600° divisé par 40° = 15 litres. Il faut donc rajouter 3 litres d'eau de source type « CRISTALINE ».

Autre exemple : 12l à 45° = 540° divisé par 40° = 13,5 litres. Dans ce cas il faut seulement ajouter 1,5 litre d'eau.

Sucre avec « CANADOU » qui est un pur sucre de canne liquide. Environ 3 bouteilles de 70 cl dans ces deux cas.

C'est la dégustation qui vous dira s'il en faut plus.

Filtrer (en principe c'est clair). Mettre en bouteille et laisser vieillir !

La Chartreuse des Chapelaines a des vertus digestives. A votre santé !

Jean-Claude MOIRON

Septembre 2020



TANACETUM vulgare. Tanaisie



Bonbonne avec grand goulot