

LIQUEUR D'HYSOPE DES CHAPELAINES

HYSSOPUS OFFICINALIS

Proportions données pour 5 litres de goutte à 50°, par exemple : 2,5 l de coing+2,5 l de prune.

Récolter **75 à 80 sommités bien fleuries d'Hysope** en juillet, pour ces 5 l d'alcool.

Faire macérer jusqu'à Noël.

Pour obtenir une liqueur à 40°. Le calcul est le suivant : $50^\circ \times 5 \text{ l} = 250^\circ$.

250° divisés par $40^\circ = 6,25$ litres. Il faut donc rajouter 1,25 litre d'eau de source type « CRISTALINE ».

Sucre : avec « CANADOU » qui est un pur sucre de canne liquide.

C'est de l'ordre de 110 cm³ pour ces 5 litres d'alcool.

C'est la dégustation qui affine.

Ce qui est important, c'est de toujours peser les eaux de vie avant.

Tirer, filtrer, bien doser en sucre liquide selon ses goûts. Mise en bouteille.

Faire déguster à ses amis, ils reviendront.

Recette de J-C MOIRON

Revu le 15 septembre 2020



HYSSOPUS officinalis. Hysope



Bonbonne avec grand goulot