

RECETTES DE TROIS LIQUEURS MAISON

Ratafia de coings, Chartreuse, Hysope.

RATAFIA DE COINGS

Choisir des coings à bonne maturité, éliminer au couteau toute pourriture.

Broyer les coings (j'ai fabriqué un broyeur idéal).

Presser (j'ai fabriqué deux pressoirs, un de 100 litres et un plus petit de 60 litres).

Filtrer et décanner le jus.

Peser le jus au **mustimètre**, pour en déterminer la teneur en sucre (en général c'est de l'ordre de 1040, 1045 soit après fermentation un degré alcoolique possible entre 4 et 5°).

Sucrez le jus afin d'obtenir une densité de 1090 à 1100, c'est-à-dire une équivalence degré alcoolique de 12 à 13°.

Le jus est prêt.

Peser l'alcool de fruits avec l'alcoomètre. Supposons qu'il titre 50° et que vous en avez 10 litres.

Calcul : $50^{\circ} \times 10 \text{ l} = 500^{\circ}$, considérant que votre ratafia doit titrer 18° (à 18° il n'y a plus aucun départ de fermentation et le produit est harmonieux en bouche). $500^{\circ} \text{ divisés par } 18 = 27,7$ litres de ratafia.

Puisque vous aviez 10 litres d'alcool, il faut donc mélanger 17,7 litres de jus, arrondi à 18 litres.

Autre calcul : votre alcool de fruits ne titre que 45°.

$45^{\circ} \times 10 \text{ l} = 450^{\circ}$, comme votre ratafia doit toujours faire 18°, nous obtenons : $450^{\circ} \text{ divisés par } 18 = 25$ litres de ratafia. Il n'y a donc que 15 litres de jus à mélanger au lieu de 18 litres dans le premier exemple.

Déguster pour vous assurer de la bonne qualité gustative de votre ratafia, puis laisser vieillir dans une bonbonne une année, avant la mise en bouteille.

Patience et bonne santé. A déguster bien frais.

Recette selon Jean-Claude MOIRON

Septembre 2020



BROYEUR DE COINGS fabrication MOIRON



PRESSOIRS MOIRON

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, de Pomme principalement, mais aussi de Prune ou de Coing, en mélange). Ces feuilles seront enfilées 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 **TANAISIE (TANACETUM vulgare)**.

Rappel : feuilles bien saines récoltées lorsque la plante est en fleur.

Laisser macérer jusqu'à Noël.

Pour obtenir de la liqueur à 40°, toujours peser l'eau de vie au départ.

Dans un récipient de bonne dimension on réalise la liqueur.

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

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

Sucrer 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.

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

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



TANACETUM vulgare. Tanaisie en fleurs



Bonbonne avec grand goulot

LIQUEUR D'HYSOPE DES CHAPELAINES

HYSSOPUS OFFICINALIS

Proportions données pour 5 litres d'eau de vie à 50°, par exemple : on mélange 2,5 litres d'eau de vie de Coing avec 2,5 litres d'eau de vie de Prune.

Récolter **75 à 80 sommités bien fleurie d'hysope** en juillet, pour ces 5 litres d'alcool.

Faire macérer jusqu'à Noël.

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

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

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

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

On affine grâce à la dégustation.

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

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

Faire déguster à ses amis, ils reviendront.

Recette de Jean-Claude MOIRON
Septembre 2020



HYSSOPUS officinalis. Hysope en fleurs



Bonbonne avec grand goulot