

Rhum Arrangé

Préparation : 10 min

Macération : 1 mois

Ingrédients :

- 1 gousse de vanille
- 1 litre de Rhum
- 1 branche de faham
- 1 branche d'anis (ou une étoile de badiane)
- 2 grains de café grillé
- 10 cuil. à soupe de sucre

Préparation :

Immerger toutes les plantes et le sucre dans le rhum.

Bien fermer la bouteille ou la carafe.

Laisser macérer 1 mois ou plus.

Le rhum arrangé se conserve des années.

Suggestion :

On peut faire le mélange sans le café ou ajouter des grains de bibasse, des écorces de pamplemousse, citron, orange, mandarine, feuilles de cannelle, citronnelle.

Ne pas trop en abuser.