



# jardins du nord



## Faire sa liqueur de rhubarbe



### Ingrédients

- 50 cl de Vodka
- 1lit d'eau plate
- 500gr de rhubarbe
- 3 gousses de cardamome
- 500gr de sucre en poudre

## Préparation

- Laver les tiges de rhubarbes et les couper en tronçons de 3-4 cm.
- Éplucher les gousses de cardamome et les placer dans un récipient avec la rhubarbe. Couvrir avec la vodka et fermer le récipient.
- Laisser macérer deux semaines à la lumière du jour.
- Préparer un sirop à froid avec un litre d'eau et 500g de sucre en poudre.
- Verser ce sirop ainsi préparé dans le récipient contenant l'alcool, la rhubarbe et la cardamome.
- Bien remuer, fermer et laisser macérer 15 jours supplémentaires.
- Filtrer et mettre en bouteille.
- Conserver dans un endroit frais et à l'abri de la lumière.



**A consommer avec modération**

Fiche : 🍀 2021 JDN jardins du nord

Pour en parler sur le forum : [ici](#)

Photos : du net