

## Rhum 44

pour 1 litre

- 1 l de rhum agricole ( rhum blanc 50°/55° )
- 1 grosse orange non traitée
- 44 morceaux de sucre
- 44 grains de café
- 1 gousse de vanille, 1 clou de girofle
- 1 pot en verre hermétique (style Le Parfait) de plus d'un litre de contenance !



**Servir:** Dégustez ce rhum arrangé en digestif, dans les grandes occasions et appréciez le subtil mélange du café et de l'orange.

### Variation

Si vous avez seulement un bocal de 1 litre de contenance, 70 cl de rhum, 31 morceaux de sucre, et 31 grains de café.

■ Lavez l'orange entière, plantez le clou de girofle à la base, faites 4/5 incisions le long des quartiers jusqu'à la chair, introduisez les grains de café dans l'orange par ces ouvertures.

■ Mettre dans le pot, le sucre, la gousse vanille incisée dans son long, le rhum et finissez par l'orange.

■ Fermez le bocal, et mettez le sur une fenêtre au soleil en le retournant de temps en temps pendant 8 jours, jusqu'à que le sucre soit complètement fondu.

■ Oubliez le bocal dans un placard pendant au minimum 44 jours.

## Conseils

Choisissez un rhum agricole de très bonne qualité.  
Laissez le vieillir le plus longtemps possible.