

Rhum arrangé aux poires et Carambars

Pour 1 grand pot

- 75cl de rhum agricole
- 20 carambars
- 1 gousse de vanille
- 2 belles poires
- 5 cuillères à soupe de sirop de sucre
- 2 cuillères à soupe de miel.



■ *Un rhum arrangé qui vous rappellera l'enfance.*

Variation: Vous pouvez mélanger à part égale rhum agricole et rhum ambré et augmenter la quantité de sirop de sucre pour plus de douceur.

■ Incisez la gousse de vanille dans la longueur pour qu'elle libère tous ses arômes

■ Épluchez les poires et coupez les en dès, mélangez-les avec le miel liquide pour les empêcher de noircir.

■ Mélangez tous les ingrédients dans un pot en verre à fermeture hermétique ou dans une bouteille, secouez bien et « oubliez » votre rhum dans un placard à l'abri de la lumière pendant au minimum 2 mois en le remuant de temps en temps

Conseils

Plus vous attendez pour le déguster (oui, je sais, c'est dur !), meilleur sera le résultats.
A consommer avec modération