

Rhum arrangé ananas

La Fournaise aux fourneaux
fournaiseaufour.canalblog.com

Le rhum arrangé maison est très apprécié de mes amis. Du coup, lors de certaines occasions, je leur prépare leur rhum préféré. Ici, je profite du départ de la super présidente du Sou des écoles de mon village Céline pour lui concocter ce rhum qu'elle pourra déguster à Noël !

Ingrédients (pour une bouteille de 70cl) :

- * 1/2 ananas mûr et sucré
- * 2 cuillères à café de miel liquide
- * environ 50-60cl de rhum blanc à 40°.

Préparation :

Peler la moitié de l'ananas. Couper-le encore en 2.
Enlever le bois au centre de ces quartiers.
Recouper chacun de ces quartiers en 2 ou 3 dans la hauteur et la largeur pour obtenir de longues bandes.
Mettre le miel liquide dans la bouteille vide.
Faire pénétrer les bandes d'ananas dans la bouteille.
Remplir la bouteille avec le rhum blanc.
Bien visser le bouchon.
Remuer délicatement en renversant plusieurs fois la bouteille.
Stocker au minimum 2 mois à l'abri de la chaleur et de la lumière.
Renverser la bouteille 1 fois par semaine pendant ce laps de temps.
Au bout d'un mois, goûter et rectifier si nécessaire en ajoutant un peu de miel.
Se conserve très longtemps : tant qu'il reste du rhum dans la bouteille !!

Astuces :

Le mieux est de préparer ce rhum avec un ananas Victoria de la Réunion ! Dans ce cas, mettre l'ananas entier.

Il faut évidemment avoir une bouteille vide avec un bouchon qui se visse. Je garde toujours mes bouteilles de rhum blanc vides pour faire mes autres rhums arrangés. Ici j'ai utilisé une bouteille de 70cl.

J'ai choisi un miel local (miel du Bugey) pour sucré mon rhum arrangé.

On peut faire des rhums arrangés avec de très nombreux fruits ou épices : cerises, framboises, fraises, mangue, piment, combava, gingembre, vanille, cannelle, orange amère...

