Orange Spirit

INGREDIENTS :

1 orange non traitée
75 cl d'alcool pour fruits
50 morceaux de sucre blancs et bruns (de canne)
Grains de café
1 bocal ¾ L

PREPARATION :

Laver et essuyer l'orange. Faire des petites croix avec un couteau pointu et glisser dans chacune un grain de café.. Piquer l'orange de 40 grains de café.
Mettre les morceaux de sucre dans au fond du bocal en commençant par le sucre blanc. Poser l'orange dessus. Verser l'alcool en recouvrant largement le tout.
Laisser reposer jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Placer 3 càs de grains de café au dessus de l'orange.
Fermer le bocal et laisser reposer environ 3 semaines à l'abri de la lumière avant de déguster.