

Liqueur de cacao.

Les premières traces du cacao remontent à 5300 avant notre ère. Il existe depuis très longtemps et est consommé sous une forme ou une autre depuis des milliers d'années. Des documents archéologiques récents révèlent que les Olmèques, les Mayas et les Aztèques l'utilisaient comme boisson.

Le cacao n'était pas seulement consommé comme boisson, les fèves de cacao servaient également de monnaie d'échange et de tribut et étaient aussi utilisées lors de cérémonies religieuses et rituels divers.

Ingrédients :

1 litre d' alcool à 50°

30 cl eau plate

250 gr de cacao torréfié

1 gousse de vanille

350 gr de sucre en poudre



Préparation :

Placer les amandes de cacao torréfiées dans un bocal avec la gousse de vanille.

Recouvrir avec l'alcool.

Fermer le bocal et le conserver pendant 3 semaines dans un endroit où la température est supérieure à 25°C.

Préparer ensuite le sirop avec le sucre et l'eau : faire fondre le sucre dans une casserole d'eau en chauffant légèrement.

Porter à ébullition et écumer

Retirer du feu et laisser refroidir de moitié

Verser le sirop encore chaud dans le bocal contenant le cacao et l'alcool.

Reboucher immédiatement et laisser reposer 6h.

Filtrer la liqueur avec un tissu épais et mettre en bouteille.

Conserver à température ambiante.