

## ◦ ◦ ◦ Rhum arrangé vanille

Pour faire des petits cadeaux comme pour ma jeune collègue Charlotte, je fais souvent des rhums arrangés.

Le rhum arrangé vanille est très doux et délicat en bouche. Il est simple à réaliser, il suffit d'avoir de bons produits !

### Ingrédients :

- \* 70 cl de rhum blanc agricole
- \* 1 belle gousse dodue de vanille de la Réunion
- \* 2 cuillères à café de miel du Bugey

### Préparation :

Couper délicatement la gousse en 2. Attention à ne pas la couper en entier pour qu'elle reste joliment fendue dans la bouteille.

L'introduire dans la bouteille vide.

Ajouter le miel.

Remplir la bouteille avec le rhum à l'aide d'un entonnoir.

Bien boucher et remuer.

Laisser macérer au frais et au sombre pendant au moins 1 mois avant de déguster. Remuer régulièrement.

On peut ajouter du miel ou du sucre de canne liquide si ce n'est pas assez sucré.

Ensuite, servir bien frais mais avec modération !



### Astuces :

Je conserve toujours mes bouteilles vides de rhum afin de réaliser ces préparations. Les bouteilles de rhum sont souvent bien décorées et permettent de faire un joli cadeau.