

# Ratafia d'abricots



## Ingrédients :

- 2 litres de bon vin blanc
- 20 abricots bien mûrs (ou d'abricots secs, augmenté la quantité)
- 400 gr de sucre, ou moins selon vos goûts
- 1 petit morceau de bâton de cannelle (environ 2 gr)
- 0,75 cl d'alcool de fruits 40°

## Préparation

Dans une bassine ou grande casserole, mettre les abricots dénoyautés, ajouter le sucre et la cannelle et verser dessus le vin blanc.

Poser le tout sur le feu. Aux premiers bouillons, baisser le feu et laisser frémir 15 à 20 minutes.

Retirer la casserole du feu. Y ajouter l'alcool de fruits.

Laisser un peu refroidir avant de couvrir pour éviter la condensation sur le couvercle.

Le ratafia, pour prendre toute la saveur, doit reposer ainsi plusieurs jours.

Goûter. Au besoin, rajouter un petit peu du sucre.

Filtrer et mettre en bouteilles. Servir très frais.

**Remarque :** Cette recette est valable pour le ratafia de pêches et de figes.