

RECETTE CUISINE des GONES

MARQUINETTE

La marquissette est une boisson ardéchoise que l'on retrouve
recette

traditionnellement servi dans les bals et fêtes de villages ardéchois.

Elle est composée d'alcool et d'agrumes.

Laver les fruits, les couper en petits morceaux (conserver l'écorce), les verser en les pressant dans votre récipient afin que le jus se mélange bien au reste de la préparation. Ajouter le vin blanc, le rhum, le sucre, sirop d'orange, mélanger l'ensemble puis laisser macérer au réfrigérateur durant 48h minimum.

Avant de servir, ajouter la limonade et le mousseux. La marquissette s'apprécie servie frais.

Ingrédients :

3 kg sucre
1/2 Litre de rhum blanc
1/2 Litre de cognac
4 à 5 kg de glace
12 litres de Mousseux ou champagne
12 litres de limonade
30 litres de vin blanc
noix de muscade
cannelle
5 citrons et 5 oranges (découpés et pressés : ensuite on enlève les morceaux)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Avec Modération

