

# SHRUBB

## PRISCA MORJON



### Préparation

10 min

### Cuisson

25 min

### Personnes

1L

### Ingrédients

2 oranges  
2 mandarine  
1 limes  
1 bâton de cannelle  
1 gousse de vanille  
75 cl de rhum blanc  
20 cl de rhum vieux  
60g de sucre de canne  
30 cl d'eau

### Préparation

Peler les agrumes et gratter soigneusement le zeste (partie blanche).

Disposer sur une plaque allant au four.

Déshydrater les pelures d'agrumes au four à 60°C durant 1h30.

Dans une bouteille mettre les écorces séchées, la vanille et la cannelle.

Couvrir de rhum blanc.

Laisser reposer au soleil durant 2 semaine à 1 mois.

Finaliser le Shrubbe en préparant un sirop de canne : verser le sucre et l'eau dans une casserole.

Cuire durant 15 à 20 minutes en écumant régulièrement le sucre. Laisser épaissir puis faire refroidir.

Mélanger le rhum aromatisé, le sirop et ajouter le rhum vieux.

Ajouter selon votre goût.

Environ

**15€**  
LE LITRE

