**Liqueur de baies de prunellier**

**baies de prunellier  
sucre cristallisé  
bâton de cannelle  
alcool à 95%**

Commencez par laver soigneusement les baies et par les équeuter. Séchez-les bien et percez chaque baie à l'aide d'un bâton à cocktail. Mettez-les au congélateur pendant une nuit.

Remplissez un bocal en verre, de baies jusqu'à la moitié de sa capacité. Comptez au moins 20 à 30 baies. Ajoutez du sirop de sucre ou du sucre cristallisé. Placez un bâton de cannelle avec les baies.

Versez l'alcool pur et remplissez le bocal à ras bord. Le rapport entre le sucre et l'alcool est d'environ 1 à 5. Le sucre est nécessaire pour transférer la saveur des baies à l'alcool.

Fermez le bocal et secouez bien son contenu. Il est préférable de répéter cette opération tous les jours pendant quelques semaines. Rangez le bocal à l'abri de la lumière au moins 3 mois et de préférence plus!

Filtrez ensuite le contenu dans une bouteille de vin ou similaire. Vous pouvez conserver cette liqueur pendant des années, bien que cela semble très peu probable une fois que vous l'avez goûté.