

RECETTE FAMILIALE DU CARIBOU, UN ALCOOL POPULAIRE QUÉBÉCOIS

Source : Archives du Parc national de la Gaspésie.

Balancée À 40 oz, « accommode » 10 personnes

8 oz de Vin rouge, Sherry St-Georges ou Bright

8 oz Vin blanc (sec) Chaplis

4 oz alcool à 90°

2 oz Madère de bonne qualité (madéria)

1 jus de citron entier

16 oz d'eau

Servir froid : bien mélanger le tout. Si on met de la glace, ne mettre que 8 oz d'eau et rajouter des glaçons

Servir chaud : 16 oz d'eau et chauffer à feu doux

Pour la touche finale et apporter un goût subtil, on peut ajouter 2 à 3 oz de sirop d'érable.