



## VODKA INFUSÉE AU POIVRE DE KAMPOT \*

**Il est primordial d'utiliser une vodka de qualité, ou à tout le moins votre marque préférée, car les baies de poivre noir feront assurément ressortir de subtils arômes de la vodka que vous n'aviez peut-être pas remarqués auparavant.**

- $\frac{3}{4}$  tasse grains de poivre noir de Kampot
- 750 ml de vodka

1. Écraser les baies de poivre noir avec un mortier jusqu'à la consistance de grains de café grossièrement moulus.
2. Verser les grains de poivre dans une bouteille propre d'un format de 750 ml. Y ajouter la vodka et brasser vigoureusement pendant 15 à 20 secondes.
3. Identifier la bouteille quant à son contenu et à la date de fabrication.
4. Garder la bouteille de vodka dans un endroit frais et sombre pendant deux à trois semaines; agiter la bouteille quotidiennement afin de bien mélanger les ingrédients.
5. Placer un filtre à café au-dessus d'un autre récipient propre de 750 ml et y transvider la vodka infusée en retenant les grains de poivre dans le filtre (jeter les grains de poivre après l'infusion).