

ÉDITH ET SA CUISINE

RHUM ARRANGÉ MAISON

10 recettes créoles, gourmandes & irrésistibles



Un savoir-faire venu de La Réunion

par Édith · edithetsacuisine.fr

BIENVENUE

Entre dans mon atelier à rhums

Chez moi, le rhum arrangé, c'est une histoire de famille. J'ai grandi à Saint-Paul, à La Réunion, où chaque maison a ses bocaux qui reposent tranquillement, à l'ombre, en attendant les grandes occasions. C'est ma maman qui m'a transmis ce goût de la patience et des choses bien faites.

Aujourd'hui installée en Vendée, je continue à faire macérer mes fruits et mes épices comme là-bas. Rien de compliqué : un bon rhum, de beaux produits, un peu de temps. Le reste, c'est la magie de la macération qui l'opère toute seule.

Dans ce livret, je te partage mes 10 recettes préférées — des classiques indémodables aux mariages plus audacieux — avec, pour chacune, l'astuce qui fait la différence. Tu n'as plus qu'à choisir ton premier bocal.

Avec gourmandise, Édith 🌸

Le rhum arrangé, c'est quoi exactement ?

C'est un rhum blanc dans lequel on fait **macérer des fruits, des épices ou des aromates** pendant plusieurs semaines. Le rhum s'imprègne des saveurs et devient un apéritif ou un digestif parfumé, à savourer bien frais. Une tradition emblématique de La Réunion et des Antilles.

Les bases pour ne pas se rater

Les 6 règles d'or

- ✓ Un **rhum blanc agricole** entre 40 et 55° : c'est la base de tout.
- ✓ Un **bocal en verre stérilisé**, à fermeture hermétique.
- ✓ Des **fruits mûrs, sains et bien lavés** : la qualité entre, la qualité sort.
- ✓ Une macération de **1 à 6 mois**, à l'abri de la lumière et de la chaleur.
- ✓ Le **sucre est optionnel** : ajoute-le plutôt en fin de macération.
- ✓ De la **patience** : on goûte, on ajuste, on laisse le temps faire.

Sécurité & conservation

- Le rhum à 40° minimum est un **conservateur naturel** : bien préparé, ton rhum se garde des années.
- **Retire à temps** les fruits fragiles et les zestes (3–4 semaines) pour éviter amertume et trouble.
- **Filtre finement** les rhums coco, café, cacao et chocolat.
- Jamais de fruit **abîmé ou moisi** : dans le doute, on jette.
- Conserve à l'abri de la lumière et de la chaleur, bocal bien fermé.

À savourer avec modération. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé — réservé aux adultes (18 ans et +). Ne jamais consommer avant de conduire.

01 Rhum vanille

Le grand classique, celui par lequel tout commence.

INGRÉDIENTS

- 1 L de rhum blanc agricole
- 3 gousses de vanille fendues
- 2 c. à s. de sucre roux (ou sirop de canne)

MACÉRATION

3 mois

PRÉPARATION

Fends les gousses dans la longueur pour libérer les grains. Glisse-les dans un bocal stérilisé, verse le rhum, ajoute le sucre. Secoue doucement.

 **Le savoir d'Édith** — Racle l'intérieur des gousses avec la pointe d'un couteau : ce sont les grains qui donnent ce parfum rond et enveloppant. Une bonne vanille change tout.

02 Rhum café-cacao

Chaud, torréfié, un peu canaille. Mon rhum d'après-dîner.

INGRÉDIENTS

- 1 L de rhum blanc
- 30 grains de café torréfiés
- 2 c. à s. de cacao non sucré
- 1 gousse de vanille

MACÉRATION

2 à 3 mois

PRÉPARATION

Réunis tout dans le bocal, remue pour délayer le cacao. Secoue une fois par semaine les premiers temps.

 **Le savoir d'Édith** — Filtre soigneusement au filtre à café en fin de macération : le cacao dépose une fine poudre qui trouble le rhum. Un rhum limpide, c'est déjà à moitié réussi.

03 Rhum gingembre-citron-miel

Tonique et vivifiant, parfait quand les jours fraîchissent.

INGRÉDIENTS

- 1 L de rhum blanc
- 100 g de gingembre frais
- 1 citron
- 3 c. à s. de miel

MACÉRATION

1 mois

PRÉPARATION

Épluche et tranche finement le gingembre. Prélève le zeste du citron sans le blanc (l'amertume), puis presse le jus. Mélange tout avec le miel.

 **Le savoir d'Édith** — Retire le zeste de citron au bout de 3 semaines : au-delà, il tire vers l'amer. Le gingembre, lui, peut rester : il gagne en puissance.

04 Rhum ananas

Une gorgée de soleil. Le préféré de mes étés.

INGRÉDIENTS

- 1 L de rhum blanc
- 1 ananas bien mûr
- 1 gousse de vanille

MACÉRATION

2 mois minimum

PRÉPARATION

Épluche l'ananas, retire le cœur dur, coupe la chair en dés. Range-les dans le bocal avec la vanille, couvre de rhum.

 **Le savoir d'Édith** — Choisis un ananas parfumé jusqu'au cœur : une feuille centrale qui se détache sans forcer, c'est le signe qu'il est mûr à point. Un ananas fade donnera un rhum fade.

05 Rhum banane flambée

Gourmand comme un dessert créole en bouteille.

INGRÉDIENTS

- 2 bananes
- 1 L de rhum blanc
- 1 gousse de vanille
- 1 c. à s. de sucre

MACÉRATION

2 mois

PRÉPARATION

Fais dorer les rondelles de banane à la poêle avec le sucre, flambe-les d'un trait de rhum. Laisse refroidir, puis mets en bocal avec la vanille et le reste du rhum.

 **Le savoir d'Édith** — Retire les bananes au bout de 3 à 4 semaines et filtre : la banane s'effrite et rend le rhum pulpeux si on la laisse trop longtemps. Le parfum, lui, reste.

06 Rhum mangue-piment

L'audace créole : le sucré de la mangue, la chaleur du piment.

INGRÉDIENTS

- 1 mangue mûre
- 1 petit piment
- 1 L de rhum blanc

MACÉRATION

1 mois

PRÉPARATION

Coupe la mangue en lamelles. Ajoute le piment entier (non fendu) pour une chaleur douce, ou légèrement incisé pour plus de feu. Couvre de rhum.

 **Le savoir d'Édith** — Goûte à partir de 10 jours et retire le piment dès que la chaleur te convient : elle continue de monter tant qu'il macère. Chez moi, à La Réunion, c'est comme ça qu'on aime — un peu piquant.

07 Rhum épices de Noël

Cannelle et orange : l'odeur des fêtes dès qu'on ouvre le bocal.

INGRÉDIENTS

- 1 L de rhum blanc
- 1 bâton de cannelle
- 3 clous de girofle
- 1 étoile de badiane
- le zeste d'1 orange

MACÉRATION

6 semaines

PRÉPARATION

Prélève le zeste d'orange sans le blanc. Réunis toutes les épices et le zeste dans le bocal, couvre de rhum.

 **Le savoir d'Édith** — Lance-le début novembre : il sera parfait pour le réveillon. Retire le zeste d'orange au bout de 3 semaines pour garder du fruité sans amertume.

08 Rhum fraise-menthe

Frais et fruité, une jolie couleur de fin d'été.

INGRÉDIENTS

- 200 g de fraises
- 10 feuilles de menthe
- 1 L de rhum blanc

MACÉRATION

1 mois

PRÉPARATION

Lave et équeute les fraises, coupe-les en deux. Ajoute la menthe et le rhum dans le bocal.

 **Le savoir d'Édith** — Retire la menthe après 1 semaine (elle tourne vite à l'herbeux) et les fraises après 3 semaines. Elles pâlisent en donnant leur couleur au rhum : c'est normal.

09 Rhum coco grillé

Rond, réconfortant, un vrai voyage sous les cocotiers.

INGRÉDIENTS

- 100 g de noix de coco râpée
- 1 L de rhum blanc

 MACÉRATION

1 à 2 mois

PRÉPARATION

Fais griller la coco à sec dans une poêle jusqu'à légère coloration, en remuant. Laisse refroidir, puis ajoute au rhum.

 **Le savoir d'Édith** — Filtre deux fois avant de déguster : la coco laisse des fibres fines. Un filtre à café placé sur une passoire fait un travail impeccable.

10 Rhum chocolat-noisette

Le dessert qu'on boit. Dangereusement bon.

INGRÉDIENTS

- 100 g de noisettes grillées
- 50 g de chocolat noir
- 1 L de rhum blanc

 MACÉRATION

2 mois

PRÉPARATION

Concasse grossièrement les noisettes et le chocolat. Réunis dans le bocal, couvre de rhum. Secoue régulièrement au début.

 **Le savoir d'Édith** — Le chocolat fond lentement et peut troubler le rhum : filtre finement en fin de macération. Sers-le bien frais, il n'en sera que plus soyeux.

POUR ALLER PLUS LOIN

Bonus & idées à oser

3 pistes créatives

Rhum piment d'Espelette — une chaleur douce et fumée, plus subtile que le piment frais. Quelques pincées suffisent.

Rhum salé de cuisine (ail, laurier, gingembre) — pas pour l'apéro, mais pour déglacer une poêlée ou parfumer une marinade. Une petite merveille en cuisine.

Rhum façon pâte à tartiner — chocolat noir + noisettes grillées, filtré très finement. Le dessert liquide par excellence.

ON RÉPOND À TES QUESTIONS

La FAQ du rhum arrangé

Q. Peut-on utiliser du rhum vieux à la place du rhum blanc ?

Oui, mais le résultat sera plus boisé et plus corsé, avec des notes de bois qui masquent parfois les fruits. Pour bien laisser parler les arômes, je te conseille un rhum blanc agricole entre 40 et 55°. Garde le rhum vieux pour une version plus complexe, une fois que tu maîtrises les bases.

Q. Combien de temps se conserve un rhum arrangé ?

Plusieurs années sans souci. L'alcool à 40° minimum joue le rôle de conservateur naturel : rien ne s'y développe. Une fois les fruits retirés et le rhum filtré, il se garde encore mieux, à l'abri de la lumière et de la chaleur.

Q. Faut-il retirer les fruits après la macération ?

Pour la plupart, oui. Les fruits fragiles (banane, fraise) et les zestes d'agrumes gagnent à être retirés au bout de 3 à 4 semaines : au-delà, ils troublent le rhum ou lui donnent de l'amertume. La vanille, le gingembre ou les épices sèches peuvent rester sans problème.

Q. Peut-on sucrer après coup ?

Oui, à tout moment. Ajoute le sucre en fin de macération, sous forme de sirop de canne de préférence : il se mélange mieux que le sucre en poudre. Va-y petit à petit, goûte, ajuste. On peut toujours en rajouter, jamais en enlever.

Q. Pourquoi mon rhum arrangé est-il trouble ?

C'est presque toujours dû aux fines particules : cacao, café, coco, chocolat ou fruits qui se délitent. Rien de grave pour le goût. Un filtrage soigné (filtre à café + passoire) rend au rhum sa limpidité.

Q. À partir de quand peut-on le déguster ?

Techniquement dès quelques semaines, mais la patience paie : les arômes se fondent et s'arrondissent avec le temps. Goûte régulièrement — c'est la meilleure façon de sentir le moment où ton rhum est prêt.

Merci d'avoir ouvert mes bocalx avec moi 🌴

J'espère que ces recettes te donneront envie de lancer ta première macération. Prends une photo de tes bocalx, teste, ajuste, et dis-moi ce que tu en as pensé — c'est comme ça qu'on progresse ensemble.

Retrouve toutes mes recettes sur edithetsacuisine.fr

 edithetsacuisine.fr

 Pinterest &  Instagram — [@edithetsacuisine](https://www.instagram.com/edithetsacuisine)

 YouTube — [Édith et sa cuisine](https://www.youtube.com/edithetsacuisine)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Contenu réservé aux personnes majeures. Recettes à réaliser et à conserver
dans le respect des règles d'hygiène.