

Limoncello

Pour terminer un repas ou préparer un spritz



Ingrédients :

- 3 Kg de citrons non traités

- 1 l d'alcool à 90°
- 1,5 l d'eau
- 700 g de sucre

Ustensiles :

- 1 Grand bocal en verre style Le Parfait
- 1 couteau économe
- 1 Casserole
- Bouteilles en verre avec bouchon en liège

Préparation :

- Rincer les citrons, puis à l'aide de l'économe prélever les zestes en prenant soin de ne pas prendre la partie blanche sous la peau
- Mettre les zestes dans le bocal et verser l'alcool
- Fermer le bocal
- Laisser macérer pendant 1 mois en remuant au moins une fois par semaine ou plus si vous y pensez
- Après un mois
- Préparer un sirop en faisant bouillir l'eau et le sucre, puis laisser refroidir
- Dans un récipient réunir le sirop et l'alcool sans les zestes
- Remplir les bouteilles avec le mélange, les fermer avec un bouchon en liège
- Laisser reposer quelques jours au congélateur avant dégustation.

Bon appétit !