



Limoncello maison

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 1L

Préparation | 20 min

Repos | 3 semaines

INGRÉDIENTS

- 75 cl d'alcool pour fruits (45°C)
- 6 citrons bio
- 400 g de sucre
- 38 cl d'eau

Prélevez les écorces de citron à l'aide d'un économe.

Versez l'alcool pour fruits dans un grand bocal hermétique et ajoutez les écorces.

Mélangez puis laissez macérer la préparation à l'abri de la lumière dans un endroit sec pendant 3 semaines.

Filtrez la préparation pour éliminer les impuretés.

Conservez les zestes pour les utiliser dans un gâteau ou les faire confire.

Versez l'eau dans une casserole avec le sucre.

Faire chauffer à feu doux pour réaliser un sirop.

Faire refroidir puis versez délicatement dans l'alcool.

Mélangez puis mettez le limoncello en bouteille.

Laissez reposer au frais quelques jours à l'abri de la lumière.