

## Limoncello



© le menu

### INGRÉDIENTS

PRÉPARATION: env. 20 minutes

MACÉRATION: env. 4 semaines

POUR env. 1,8 litre

7 citrons bios, le zeste râpé

5 dl d'alcool à 96%

300 g de sucre

1 l d'eau

[www.lemenu.ch](http://www.lemenu.ch)

### PRÉPARATION

Verser le zeste des citrons avec l'alcool dans une bouteille refermable. Laisser macérer 3–4 semaines dans un endroit à l'abri de la lumière, en secouant de temps à autre. Porter l'eau et le sucre à ébullition, laisser refroidir. Passer l'alcool, et bien le mélanger avec l'eau sucrée. Verser le limoncello dans une bouteille bien propre et refermable. Une fois ouvert, le limoncello se conserve au réfrigérateur et doit être consommé dans les 4 semaines.