

Limoncello (liqueur de citrons)

- 6 citrons non traités lavés et essuyés,
- 350 g. de sucre,
- 0,5 litre d'eau,
- 0,5 litre d'alcool à 90°.



Faire macérer dans un endroit sombre et frais les zestes coupés très fins (sans la partie blanche de l'épluchure qui apporterait une amertume non souhaitée.) dans l'alcool pendant une semaine. Faire un sirop avec l'eau et le sucre. Faire bouillir 20 minutes et attendre que tout le sucre soit dissous et laisser refroidir totalement. Filtrer les zestes. Mélanger l'alcool et le sirop froid. Conserver au réfrigérateur ou au congélateur (pas de risque que ça gèle vu la proportion d'alcool). Servir glacé seul ou en trou normand.

Peut se préparer de la même manière avec de la mandarine ou de la clémentine.