



Boissons

Homemade limoncello

Pour 6 personnes.

Ingrédients

1 vodka (bouteille)
6 citrons (non traités)
400 grammes de sucre
5 décilitres d'eau

Méthode de préparation

Épluchez les citrons avec un économe. Mettez les épluchures dans un weck (pot) puis remplissez avec la vodka. Fermez le pot et faites reposer les épluchures une semaine dans un endroit sombre.

Faites chauffer l'eau avec le sucre juste en-dessous du point d'ébullition. Ajoutez l'alcool avec les épluchures de citron et faites un peu mijoter. Laissez refroidir, tamisez et versez dans les bouteilles. Mettez les bouteilles encore 2 semaines dans un endroit sombre et frais puis conservez-les dans le congélateur.

Conseil: Servez le limoncello glacé. Délicieux comme digestif ou mixé avec des bulles ou du tonic comme apéritif.

