

## **Limoncello**

Prélever le zeste de 5 citrons (le moins possible de peau blanche) lavés et si possible non traités.

Les mélanger à 1/2 litre d'alcool à 90 ° et laisser macérer 10 jours.

...10 jours après :

préparer un sirop léger avec 3/4 l d'eau et 600 g de sucre en poudre.

Laisser refroidir puis filtrer l'alcool, mélanger les deux préparations, mettre en bouteille(s) puis au congélateur.

**BONNE DEGUSTATION !**

**POUR UTILISER LE JUS DES CITRONS**

Soit le mettre dans des moules à glaçons. Ca permet de le conserver facilement et de l'utiliser en plusieurs fois.

Soit faire un sirop de citron.

1/2litre de jus de citron

1/2 litre d'eau

250g de sucre

Avec l'eau et le sucre faire un sirop un peu épais. Le mélanger au jus de citron.

Se conserve au frigidaire