

Limoncello maison

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

6 citrons
1⁄2 l alcool pur
700 ml d’eau
600 grammes de sucre

Méthode de préparation

1. **Lavez méticuleusement les citrons. Pelez-les avec un économe (uniquement la peau jaune, pas la membrane blanche). Placez les pelures dans un grand bocal et couvrez d'alcool. Mélangez bien, puis laissez reposer 3 à 4 jours dans un endroit frais.**
2. **Portez à ébullition l'eau et le sucre. Le sucre doit totalement se dissoudre. Laissez ensuite refroidir. Ajoutez la préparation au mélange d'alcool et couvrez.**
3. **Couvrez la totalité du bocal avec une serviette et placez-le dans un endroit sombre et frais.**
4. **La boisson sera prête après une semaine. Versez-la dans de petites bouteilles en utilisant un tamis.**