



## Limoncello maison

Temps de préparation

> 1h

Difficulté

Moyenne



## **Ingrédients**

6 citrons 1/2 I 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.