

LIMONCELLO

Pour 2 litres de liqueur :

- 12 à 15 citrons à faire tremper dans l'eau 3 à 5 jours avant, en changeant l'eau chaque jour, pour diminuer l'amertume
- 1 litre d'alcool à 90° (De plus en plus difficile à trouver)
- 1 litre d'eau de source
- 800g de sucre
- Remarque : On peut utiliser l'eau de vie pour fruit du commerce. Compter alors 2L d'eau de vie à 40, 45°, et ne pas tenir compte de l'eau de source puisque le degré d'alcool est moitié moins fort !

Préparation :

- Mettre les citrons dans l'eau chaude, bien les brosser, rincer et laisser les citrons 24h dans l'eau (chaude). Le lendemain, jeter l'eau et recommencer l'opération et le surlendemain, idem. Ceci a pour but d'enlever l'amertume.
- Versez l'alcool dans un bocal hermétique et sombre de préférence.
- Essuyez les citrons et avec un économie, prélevez les zestes en lamelles (en veillant à ne pas prendre le blanc qui donnerait de l'amertume) et versez-les au fur et à mesure dans l'alcool.
- Placez le bocal dans un endroit frais et sombre et laissez macérer 10 jours environ en remuant le mélange chaque jour.
- Ajouter les 800g de sucre et attendre encore 7 à 10 jours, bien remuer chaque jour pour faire fondre le sucre. (on peut aussi faire un sirop en mettant très peu d'eau). Dans ce cas, raccourcir le temps de macération.
- Filtrez la décoction au bout de ce temps.
- Mettez la liqueur dans des bouteilles hermétiques et conservez-les dans un endroit frais pendant 30 jours avant de déguster.

Mettez le « Limoncello » au congélateur quelques heures avant de le boire, car il se boit glacé !
Préparez de petits verres dont vous aurez glacé le bord avec du jus de citron et du sucre et placez-les un moment au congélateur.