

Les recettes de Randouvèze

LIMONCELLO

Ingrédients :

1 litre d'eau,

1 litre d'alcool à 90° ,

700 g de sucre en poudre,

10 citrons.

Préparation :

Faire macérer les zestes des 10 citrons (utiliser un économe) pendant 10 jours dans l'alcool puis les retirer.

Faire chauffer l'eau avec le sucre en poudre pour faire un sirop ; le laisser refroidir.

Mélanger l'alcool avec le sirop froid.

Attendre 15 jours avant de déguster avec modération.