



# 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.