# Limencello



J’aime assez l’idée de faire des cadeaux faits maison. Outre les produits de beauté, faire ses alcools est assez chouette je trouve. Voici donc ma version du Limencello, qui a eu son petit succès pendant les fêtes !

**Ingrédients** : 1/4 Cup d’alcool de yuzu – 1/4 Cup D’alcool de cèdra (Acqua di cedro) – 6 citrons bio non traités – 1 bouteille de grappa (à défaut de vodka) – 1,5 Cup sucre de canne bio – 2 Cup d’eau minérale

Zestez vos citons et récupérez le jus.

Émincez les zestes pas trop finement (passage facultatif).

Dans une casserole, faites chauffer l’eau, le sucre et le jus de citron, jusqu’à ébullition. Ajoutez les zestes dans le sirop et laissez confire pendant 20min à petits bouillons.

Transvasez dans un bocal et laissez refroidir.

Ajoutez la grappa et laissez macérer pendant au moins 1 mois.

Placez au froid avant de servir !

Attention, à boire avec modération vu que c’est de l’alcool 