



ATELIER CUISINE – CSC de Bressuire

## Recette du Limoncello

### INGREDIENTS :

- 1 bouteille d'alcool à 90 degrés
- 8 citrons bio non traités
- 1,5 litres d'eau
- 700 grammes de sucre

### PREPARATION :

Tout d'abord, faites macérer les écorces de citron dans l'alcool pendant quinze jours.

Au bout des quinze jours, filtrez les écorces dans un grand récipient puis faites bouillir 1,5 l d'eau avec 700 g de sucre jusqu'à la première ébullition.

Ensuite, mélangez les deux préparations ensemble et faites refroidir et pour finir mettre en bouteille.

**Excellent apéritif à vous !!!!**

