



# Limoncello

## INGRÉDIENTS

- 500 ml (2 tasses) de vodka
- 250 ml (1 tasse) de gin
- 6 citrons bien lavés
- 300g de sucre
- 1 L d'eau

## ÉTAPES

Peler les citrons avec un économe et récupérer les zestes. Il est important d'avoir les zestes sans la partie blanche

Dans une carafe, déposer les zestes et verser les alcools. Recouvrir et laisser reposer à température ambiante, à l'abri de la lumière, pendant 5 jours en prenant soin de remuer le mélange à l'occasion. (Vous pouvez laisser les écorces à mariner jusqu'à 3 semaines)

Au terme de cette période, dans une casserole, faire mijoter le sucre et l'eau de 6 à 8 minutes. Le sucre doit être complètement dilué. Laisser refroidir.

À l'aide d'un tamis, filtrer l'alcool pour retirer les zestes et ajoutez-le au sirop refroidi. Garder au congélateur.

NOTE: Vous pouvez déguster le Limoncello immédiatement mais il sera meilleur si vous le laissez reposer 2 à 3 à trois semaines avant dégustation.