

## Limoncello

### Ingrédients :

- \* 375 ml de Vodka
- \* Le zeste de 3 à 4 citrons
- \* 250 ml d'eau
- \* 105 g de sucre

### Préparation :

Zestez les citrons à l'aide du zesteur (MA 124101). Mettez les dans un grand bocal, puis couvrez avec la Vodka. Fermez-le bien et laissez infuser à température ambiante pendant 10 à 12 jours. La Vodka va prendre une couleur jaune.

Pour la deuxième étape, faites bouillir l'eau et le sucre pendant environ 3 minutes, tout en mélangeant.

Passez la Vodka à travers du tamis (MA 672030). Laissez le zeste dans le tamis, puis versez le sirop de sucre par-dessus dans un bol. Laissez refroidir à température ambiante et mélangez ensuite avec la Vodka citronnée.

Gardez au frigo ou au congélateur pendant au moins une semaine avant de goûter.

Source : Les gourmandises d'Isa

