

Liqueur de Verveine

Nombre de personnes: 20

Temps de préparation: 10 jours

Ingrédients:

- VERVEINE	Les feuilles d'un plant
- ALCOOL NEUTRE À 96°	1 litre
- EAU	1 litre
- SIROP DE CANNE	400 ml

Recette:

- Placez les feuilles de verveine dans une tourie (avec bouchon). Arrosez avec l'alcool neutre à 96°.
- Laissez macérer à l'abri de la lumière pendant 10 jours. Remuez de temps en temps.
- Après ce temps, filtrez l'alcool dans un grand récipient (saladier).
- Sortez les feuilles de verveine de la tourie et placez-les dans la passoire qui a servi à la première filtration.
- Portez à ébullition l'eau avec le sirop de canne.
- Versez le sirop bouillant sur les feuilles et mélangez avec l'alcool filtré.
- Embouteillez la liqueur obtenue en filtrant à travers un fin tamis.
- Conservez à l'abri de la lumière et dégustez à votre meilleure convenance.

