

Vin de Citron (limoncello)

Nombre de personnes: 12

Temps de préparation: 5 semaines

Ingrédients:

- VIN BLANC SEC	3 bouteilles
- CITRON(S)	le zeste de 9
- ALCOOL POUR FRUITS	1 litre (38 - 40°)
- SUCRE SEMOULE	600 g

Recette:

- Prélevez le zeste des citrons sans la partie blanche qui donnerait de l'amertume.
- Placez-les dans un grand récipient pouvant contenir 5 litres.
- Arrosez avec le vin blanc, l'alcool et ajoutez le sucre.
- Remuez et laissez macérer pendant au moins 5 semaines en mélangeant de temps en temps.
- Au bout des 6 semaines, filtrez ce breuvage et mettez-le en bouteille.
- Servez bien frais.

Remarque:

Pour un peu plus de 4 litres

