



## Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions  
Mà devise : Vite, beau et bon !*



### Limoncello maison

J'ai réalisé plusieurs recettes dans lesquelles j'ai utilisé du limoncello et vous avez été nombreux à me demander où on pouvait s'en procurer. Si vous n'en avez pas trouvé, voici la solution : faire son propre limoncello maison, une recette très facile.

Il est encore temps de la réaliser si vous désirez en offrir dans vos paniers gourmands pour Noël.



#### INGREDIENTS :

350 gr de sucre  
6 citrons non traités  
1/2 litre d'alcool à 90°  
1/2 litre d'eau

#### PREPARATION :

Laver et sécher les citrons.

Verser l'alcool dans un bocal hermétique.

A l'aide d'un économe prélever les zestes des citrons en veillant à ne pas prendre le blanc qui donne de l'amertume et les mettre au fur et à mesure dans l'alcool.

Placer le bocal dans un endroit frais et sombre et laisser macérer pendant 20 jours et remuer le mélange chaque jour ou tous les 2 jours.

Après 20 jours, filtrer le mélange.

Faire un sirop de sucre à feu doux avec le sucre et l'eau et le laisser refroidir.

Une fois le sirop de sucre froid, le mélanger avec l'alcool au citron.

Mettre la solution obtenue dans des bouteilles hermétiques et les conserver dans un endroit frais, à l'abri de la lumière. Laisser reposer entre 1 et 2 mois avant de consommer.

Servir très frais avec des glaçons.

**Les Délices de Mimm**

<http://delicesdemimm.canalblog.com/>