

## ***Préparez vous-même votre limoncello !***

Le limoncello, alcool typique du sud de l'Italie, de Naples à la Sicile. Excellent sur la digestion, et tellement plaisant bien frais en été. À consommer avec modération, pour sûr !

Comme pour tout produit traditionnel, à chacun sa recette. Voici celle de notre spécialiste en vin, alcool et produits italiens, Jean-Christophe Loliva, largement éprouvée par ses soins et unanimement approuvée par ceux qui ont eu la chance de la déguster.

### *Ingédients nécessaires pour 3,5 litres de Limoncello (sur la base d'une bouteille d'un litre d'alcool utilisé)*

*L'écorce de 8 citrons - 1 litre d'alcool (neutre en goût, le plus pur possible, à 95 ou 96 degrés) - 2 litres d'eau (eau de source de préférence) - 800 g de sucre (blond non raffiné idéal, mais surtout pas complet !).*

Éplucher les citrons en prenant soin de ne conserver que la partie jaune de l'écorce (la partie blanche apportant de l'amertume).

Dans un récipient de verre, plonger les épluchures dans l'alcool en fermant hermétiquement le bocal, puis le mettre à l'abri de la lumière dans un endroit tempéré pendant une huitaine de jours.

Une fois la période de macération écoulée, faire bouillir l'eau, éteindre le feu et ajouter le sucre. Laisser refroidir en dessous de 20 degrés (très important) pour ne pas favoriser l'évaporation des parfums.

Filtrer l'alcool à l'aide d'une passoire, bien laisser égoutter les écorces de citron.

Ajouter alors le sirop et attendre 24 h que le limoncello se repose. Le conserver au frais, à l'abri de la lumière.

Le limoncello se conservera plusieurs mois dans ces conditions. Il se boit très frais mais pas glacé, afin qu'on en apprécie les parfums.

\* \* \* \* \*