

Alcool de citron

plaisir à savourer de temps à autre

Ingrédients pour 50cl

- 3 citrons jaunes bio
- 15cl d'alcool blanc au choix: vodka, tequila, eau de vie, marc de raisin...
- 15cl d'eau
- 20cl de miel liquide au choix

Préparation 10 minutes / Macération 10 jours

- Verser l'alcool, dans un bocal hermétique à large ouverture
- Râper le zeste des citrons en évitant un maximum la partie blanche qui est amer
- Fermer le bocal et laisser macérer 10 jours
- L'alcool va changer de couleur et devenir jaune soutenu
- Lorsque la macération est finie, faire bouillir l'eau
- Hors du feu, ajouter le miel et laisser refroidir
- Filtrer l'alcool pour enlever les zestes de citron
- Verser l'alcool dans l'eau miellée
- Verser la boisson dans une bouteille
- Conserver au réfrigérateur
- Au moment de servir vous pouvez ajouter un filet de jus de citron ou une feuille de menthe

Accompagnement

- L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, cette recette est donc à consommer avec modération

Diétôdélices