

LIMONCELLO



Longtemps que je n'ai pas posté, c'est donc avec un petit digestif maison que je vais essayer de redonner vie à cet espace....

Nous avons passé il y a quelques semaines un superbe séjour dans le sud, ce fut l'occasion de ballades à la frontière italienne et ce petit marché couvert ne pouvait décidément pas me laisser sans réactions !

Nous en sommes ressortis les bras chargés de fromages, sauce aux noix pour les pâtes, tomates séchées, anchois... et bien sur de citrons non traités tout juste cueillis, et une bouteille d'alcool alimentaire à 90°, mais qu'en faire ?

J'avais ma petite idée là-dessus, ainsi que l'identité de celles et ceux avec qui j'allais partager la primeur de ce nouvel essai culinaire ! ☺

Après une première dégustation avec ma tite sœur au cours de laquelle je revois une de ses amis me dire " waouhhhh " tout en retendant son verre, j'ai profité de la dernière soirée des Pralines pour amener un petit flacon que je me suis empressé de mettre dans le congélateur de notre hôtesse !

Dire que Aude nous avait préparée une soirée magique est un euphémisme, tout n'était que découverte, que partage de saveurs et d'épices, le petit groupe à ainsi pu déguster nombre de petits plats tous plus exotiques et savoureux les uns que les autres, et alors que le lendemain d'aujourd'hui (enfin d'avant-hier, dimanche quoi !) pointait le bout de son nez, j'ai presque cru entendre un remake des " tontons flingueurs ", vous savez, un truc du genre : " Tiens, vous avez sorti le vitriol !" ou " y'aurais pas d'la pomme ? " ou encore " y'en as aussi! ", je ne résiste pas à l'envie de vous donner un petit lien vers cette scène d'anthologie, <http://www.youtube.com/watch?v=FZmVVszcW9k>

Et oui, les rires communicatifs se transformèrent en crise de fou rire du style " qui font un bien fou ", un magnifique moment de rencontres, de retrouvailles, comme toujours avec les Pralines.. gros merci et à très bientôt l'occasion d'une autre soirée,

Bon, je parle, je parle, en fait mon Limoncello n'a pas grand-chose à voir avec la boisson du mexicain, en voici la préparation,

- éplucher à l'économe une dizaine de citrons jaunes non traités et glisser les peaux dans une bouteille (les bouteilles de jus de fruits sont vraiment faites pour ça !)
- ajouter un litre d'alcool à 90, puis tentez d'oublier le tout à macérer dans un endroit sombre durant une semaine (une dizaine de jours dans mon cas)



- filtrer au chinois ou avec un papier filtre, dans un saladier,
- préparer un sirop avec 1,3l d'eau et 900g de sucre (1 minutes d'ébullition du tout et laisser refroidir)
- mélanger le tout, placer en bouteille au congélateur
- et pour le reste.....

et bien à consommer avec modération,

<http://legone.canalblog.com>