

Liqueur de verveine

Ingrédients :

Une dizaine de rameaux de verveine fraîchement coupée.

300 grammes de sucre.

½ litres d'alcool a 90° (non dénaturé).

½ litre d'eau

Recette :

Remplir un flacon de feuilles de verveine très serrées mais non tasse.

Recouvrir avec l'alcool a 90° afin que les feuilles soient entièrement recouvertes.

Laisser macérer a l'abri de la lumière pendant environ 24h

Arrêter la macération quand les feuilles commencent à devenir brunes ou jaunir.

Faire fondre 300g de sucre dans ½ litre d'eau a feux doux, sans ébullition, puis laisser refroidir.

Mélanger l'eau sucre avec l'alcool. Filtrer avec des filtres a café ou un filtre a alcool.

On peu déguster immédiatement .Après quelques jours, un dépôt se produit laissant des particules en suspension.

On peut soit les ignorer, soit filtrer la liqueur

L'abus d'alcool est dangereux. Sachez consommer avec modération