



## *Crema di Limoncello*

*de Séverine*

Ingrédients :

1/2 l. d'alcool à 90° ou 95°  
L'écorce de 4 citrons sans la peau blanche  
1 l de lait entier  
1 gousse de vanille  
1 kg de sucre

Laisser macérer les écorces et l'alcool 4 semaines dans un endroit sombre et frais en agitant le bocal 1 à 2 fois par semaine

Cuire doucement 1 l de lait entier avec 1 kg de sucre et la gousse de vanille pendant 5 min. en remuant.

Laisser infuser 1 nuit puis filtrer

Ajouter l'alcool et mettre en bouteille

Garder la bouteille entamée au frigo