

# LIQUEUR OU ALCOOL DE LILAS

## INGREDIENTS:

- 6 belles grappes de lilas mauves (elles seront divisées en 3 x 2 grappes en macération)
- 50 cl d'alcool de fruits à 40°
- 150 à 300 gr de sucre selon le gout désiré
- 10 cl d'eau pour le sirop



## PREPARATION:

Mettre 2 grappes de fleurs à infuser dans l'eau de vie le matin, renouveler l'opération le midi et encore une fois le soir.

Ne pas hésiter à presser les fleurs pour en extraire le liquide

Le lendemain matin, filtrer l'eau de vie.

Faire un sirop avec le sucre et le verre d'eau, laisser refroidir avant d'ajouter à l'eau de vie parfumée.

Viens la période la plus difficile à gérer... laisser reposer un mois au moins avant de consommer avec modération !

Vous pouvez changer plus souvent dans la journée les fleurs dans l'eau de vie 4 à 5 fois si vous avez du lilas à profusion,

L'alcool sera ainsi très parfumé.

Ne pas laisser si possible les fleurs plus de 4H le lilas étant astringent

Cet alcool, sans le sirop, peut servir pour accompagner vos glaces, aromatiser des cocktails ou des kirs.

Bonne dégustation.