

Liqueur au basilic



FACILEeBUONO

60 feuilles de basilic
Zeste de 2 citrons
300 g de sucre
1 litre d'eau-de-vie

facileebueno.com



Lavez les feuilles de basilic à l'eau froide, en veillant à les sécher sans les abîmer (tapotez-les, ne les frottez pas).

Ensuite, rassemblez-les dans un bocal en verre avec le sucre et les zestes de citron coupés très finement. Versez l'eau-de-vie et laissez infuser pendant 20 jours, puis filtrez et embouteillez.

Cette liqueur doit être vieillie dans un endroit frais et sombre pendant quelques semaines avant d'être dégustée.