

LIQUEUR DE NOIX

Ingrédients : (petite préparation maison qui facilite la digestion)

10 noix vertes

10 étoiles d'anis

1 bâton de cannelle

250 g de sucre candi

1 litre d'alcool pour fruits

Couper les noix vertes en quatre, mettre dans un grand bocal (1litre1/2), rajouter les étoiles d'anis, le bâton de cannelle et le sucre candi. Couvrir avec l'alcool pour fruits. Fermer hermétiquement.

Placer ensuite le bocal au soleil sur le rebord d'une fenêtre ou sur un balcon pendant tout l'été. Rentrer avant les premières gelées.

Passer dans un filtre à café et verser dans une bouteille. Laisser encore reposer environ 2 mois à l'abri de la lumière (plus longtemps vous la garderez, meilleure elle sera).

P.S. Les noix vertes se cueillent en principe jusqu'au 24 juin.

Vous pouvez réutiliser les fruits en rajoutant une bouteille de vin rouge et du sucre. Garder encore 2 mois.

. ~ . Nicole . ~ .