

Liqueur d'Estragon

Recette Colette

Ingrédients

30 gr de feuilles d'estragon, 1 kg de sucre, 1/2 litre d'alcool à 40°

Préparation

Après 2 semaines ou plus de macération des feuilles dans l'alcool, filtrez.
Faites chauffer le sucre dans un 1/2 litre d'eau pour obtenir un sirop que vous mélangerez à froid à l'alcool.

Mettez en flacons avec une branche d'estragon frais, et servez en digestif sur glace pilée.

A consommer avec modération