

Liqueur de verveine

Indications

J'ai depuis des années 4 arbustes de Verveine citronnelle (*Aloysia triphylla* ou *Lippia citriodora*) dans des pots. Jusqu'à présent j'ai fait 2-3 récoltes des feuilles en fin d'été et automne pour les faire sécher et boire ça en infusion.

Délicieux avec un peu de miel.

En cette année 2007 je tente la liqueur de verveine pour changer.

Ingrédients

- 60 feuilles de verveine fraîches.
- 400 grammes de sucre.
- 1 litre d'alcool de fruits à 45 degrés
- 1 gousse de vanille (option)
- 2 tranches de citron. (option)

Recette

- Faire fondre les 400g de sucre dans l'alcool tiédi (le sucre se dissout mieux) , puis laisser refroidir.
- Faire macérer les feuilles de verveine dans l'alcool sucré avec les 2 tranches de citron et la 1/2 gousse de vanille.
- Tourner le bocal tous les matins pendant 1 semaine puis enlever le citron et la vanille.
- Laisser encore macérer les feuilles pendant 3 semaines supplémentaires.
- Filtrer, remettre en bouteille et déguster.

Option: laisser 1 branche de verveine en décoration au fond de la bouteille.

Attention l'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.