
Liqueur de Verveine

Ingrédients :

- 50 cl d'eau
- 40 morceaux de sucre
- 50 cl d'alcool à 90% (prendre de l'alcool adapté dont vous aurez validé l'innocuité !)
- 40 feuilles de verveine fraîche (1ère coupe de l'année avant qu'elle fleurisse, aux environs de juin)

Préparation :

1. Mettre les feuilles dans un bocal avec l'alcool et laisser tremper 48h.
2. Faire fondre le sucre dans les 50 cl d'eau que l'on a fait chauffer auparavant et laisser bien refroidir le sirop.
3. Passer ensuite la verveine et mélanger l'alcool où trempait la verveine et le sirop obtenu.
4. Laisser de côté une quinzaine de jours, puis filtrer une à deux fois.

