

## Babas bouchons au limoncello

Retrouvez toutes nos recettes sur notre site : <http://www.la-maison-d-aurette.com/6.html>



**Pour la confection de la pâte à baba se reporter à la recette précédente**

### Sirop pour 20 petits bouchons

40 cl d'eau

200g de sucre

9 c à s de limoncello (11 cl)

Préparer votre sirop avec l'eau et le sucre, laisser bouillir quelques minutes

Hors du feu rajouter 4 c à s de limoncello (5 cl)

Mettre les bouchons à tremper dans le sirop

Bien les laisser s'imbiber

Au moment de servir arroser les babas avec le limoncello restant

### Faire son Limocello à l'alcool à 90°

6 citrons bio

50cl d'alcool à 90°

Faire mariner des écorces de 6 citrons bio dans 1/2 l d'alcool à 90° 15 jours dans l'obscurité

Filter, peser les écorces et rajouter leur poids en sucre à l'alcool parfumé et ¼ de litre d'eau

### A la vodka

**Le Limoncello de José** <http://aladistasio.telequebec.tv/recettes/recette.aspx?id=727>

#### Ingrédients

5 à 6 citrons biologiques

1 bouteille de vodka 750 ml (26 oz)

3 tasses d'eau

1 1/2 tasse de sucre

#### Préparation

À l'aide d'un économe, prélever les zestes des citrons en prenant soin de ne pas prélever la partie blanche.

Déposer les zestes dans un bocal hermétique et y verser la vodka.

Laisser macérer environ 10 jours ou jusqu'à ce que les zestes aient transmis leurs parfums à la vodka.

Dans une casserole, mélanger l'eau et le sucre et porter à ébullition et laisser bouillir environ 3 minutes pour dissoudre le sucre.

Passer l'alcool à travers une passoire dans une grande tasse à mesurer.

Placer la passoire et les zestes au-dessus d'un bol vide.

Verser le sirop chaud sur les zestes pour en extirper le maximum de parfums.

Laisser tiédir le sirop, l'ajouter à l'alcool et bien mélanger. Conserver au réfrigérateur.

**Utilisation :** Verser en filet sur un sorbet citron ou sur une glace vanille. Utiliser pour des cocktails avec jus de canneberges, eau pétillante ou vin pétillant, etc. Servir dans des petits verres glacés.

