



Liqueur de baies de genévrier ou genévrette

Pour 1l d'alcool neutre vous ramasserez un grand verre de baies de genévrier, une moitié de baies noires (donc mûres) et l'autre moitié de baies vertes. 1/2 paquet de sucre vanillé, 1/2 citron coupé en tranches minces.

Laisser macérer 4 mois (pas davantage) ; filtrer et ajouter 300gr de sucre que vous ferez dissoudre directement dans le liquide en chauffant légèrement celui-ci en tournant avec une cuillère en bois. Mettre en bouteille et déguster.