 **Crème de Limoncello maison**

 **Pour 2 litres environ**

**À servir frappé en apéritif ou en digestif.
Mais attention, à consommer avec modération.**

**- 500 ml d'alcool à 90°
- 4 citrons non traités
- 760 g de sucre (vanillé maison)
- 1 litre de lait entier
-  250 g de crème fraîche liquide
- 1 càs de Cognac ou de Brandy**

Brosser soigneusement les citrons sous l'eau chaude.
Prélever le zeste en prenant le moins de peau blanche possible.
Verser l'alcool dans un récipient avec un couvercle et y plonger les écorces de citron.Fermer et entreposer le récipient à l'abri de la lumière pendant 4 jours.
Le troisième jour, mettre dans une grande casserole le lait, la crème et le sucre.
Porter à ébullition puis laisser frémir pendant 30 minutes.
Couvrir et laisser reposer jusqu'au lendemain.
Ajouter alors l'alcool dans le lait et bien remuer.
Ajouter enfin le Cognac.
Filtrer à travers une passoire dans une bouteille.
Fermer et conserver au réfrigérateur ou au congélateur.
Agiter avant de servir.