 **Cointreau maison ou** **Liqueur d'orange**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2012/11/Cointreau-maison-DSCN1338_20609.jpg)

**- 500 ml d'alcool à 90°  
- 1** [**orange**](http://recettes.de/orange) **non traitée  
Sirop :**  
**- 500 ml d'eau  
- 200 g de sucre**

**1 grand bocal  haut avec couvercle**  
**1 aiguille à brider - Ficelle de cuisine**

* Mettre l'alcool dans un bocal.
* Suspendre l'orange au-dessus de l'alcool (elle ne doit pas toucher le liquide).
* Fermer le bocal hermétiquement et laisser macérer à l'abri de la lumière pendant 20 jours.
* Au bout de ce temps, l'alcool est coloré par les essences dégagées par l'orange.
* Amener l'eau et le sucre à ébullition. Laisser refroidir.
* Verser le sirop dans l'alcool.
* Laisser reposer un peu puis filtrer dans une bouteille.
* Laisser  reposer dans un placard avant de consommer.