

Faire sa liqueur de verveine

1 - La préparation et les ingrédients

- minimum 40 feuilles de verveine

(plus il y en a, meilleur ce sera !)

- 1/2 litre d'alcool à 90° (le blème, c'est que les pharmacie n'en vendent plus !!!) ou d'alcool de fruit

- 40 jours de patience

puis...

- 250 g de sucre en poudre

- 1/2 litre d'eau

- 1 bouteille en verre hermétique

- 1 entonnoir

- 1 à 2 mois de patience...

Lavez vos feuilles et essorez-les avant de les plonger dans l'alcool.

Laissez reposer ce mélange 40 jours à l'abri de la lumière en remuant de temps en temps.

Le liquide va prendre au fil des jours une couleur verte, presque fluo !