

## Crema di limoncello

- 8 limoni biologici non trattati
- un litro alcool 95% vol
- 2 litri latte intero fresco alta qualità
- 1 kg e mezzo zucchero
- 1 bottiglietta di vanillina

Sbucciare i limoni (solo la parte gialla senza il bianco). Mettere le bucce a macerare nell'alcool per 8 giorni quindi filtrare.

In un recipiente capiente mettere i due litri di latte con tutto lo zucchero. Far riscaldare per sciogliere lo zucchero e far raffreddare a temperatura ambiente.

Versarci la fialetta di vanillina. Mescolare bene quindi versare lentamente l'alcool sempre mescolando, imbottigliare e mettere nel congelatore.

## Crème de limoncello

- 8 citrons biologiques non traités
- 1 L alcool à 95 %
- 2 L lait frais entier
- 1,5 kg sucre
- 1 fiole de vanilline

Peler les citrons (ôter uniquement le zeste et non la partie blanche qui est amère) Faire macérer le zeste dans l'alcool pendant 8 jours dans une bonbonne, puis filtrer.

Placer dans un faitout le lait et le sucre. Faire chauffer afin de faire fondre le sucre puis laisser refroidir à température ambiante.

Verser la fiole de vanilline dans le mélange lait/sucre. Bien mélanger puis verser l'alcool tout en continuant à mélanger. Mettre en bouteilles et placer au congélateur.

La crème limoncello se consomme givrée, à peine sortie du congélateur. Elle se conserve longtemps.

L'utilisation de lait entier provoque l'apparition d'un bouchon de crème. Il suffit de mélanger pour le faire disparaître. Sinon, on peut utiliser du lait frais demi écrémé.

Le zeste, une fois macéré, peut servir d'allume-feu très efficace.

## Limoncello cream

- 8 organic, non treated lemons
- 1 L 95 % proof alcohol
- 2 L full fat milk
- 1,5 kg sugar
- 1 vial vanilla extract

Peel the lemons (keep only the zest and not the white, bitter part). Let the zest infuse in the alcohol for 8 days then filter out.

Pour the milk and sugar in a big enough pan. Heat up to dissolve the sugar and allow to cool at room temperature.

Pour in the vanilla. Mix well then slowly pour in the lemon-infused alcohol, stirring continuously, bottle up and place in the freezer.

The cream is to be served straight from the freezer. It keeps for a long time.

Using full fat milk will end up in a creamy top to form. It can be drank and will dissolve when shaken up, but to prevent it from forming, you may use semi-skimmed milk.

Once the zest has been infused, it may be discarded or used very efficiently to light up fires.