

## *Recette*

# Liqueur de Primevère officinale (Primula veris)

### **Ingrédients :**

- 25grs fleurs séchées,
- 500 ml eau de vie pour fruits 40°.
- Sucre

### **Préparation possible**

1. Faire macérer les fleurs dans l'eau de vie, 15j, à l'abri de la lumière
2. Filtrer, presser les fleurs pour récupérer la préparation
3. En fonction du volume total récupéré, préparer un sirop de sucre avec la proportion suivante : 150grs de sucre dilué dans 150ml d'eau pour 1 litre d'eau de vie macéré.
4. Mélanger le sirop à la préparation, laisser reposer 15j
5. Mettre en bouteille