



<http://hirtzbach.free.fr>

Liqueur de noix (Nussa Liqör)

préparation : 30 mn – cuisson : 10 mn

Noix vertes : 250 g
Sucre : 600 g
Eau-de-vie : 1 litre
Cannelle : 1 pincée
Eau : 1/4 de litre

Cassez les noix cueillies à la Saint-Jean, coupez-les en deux.

Mettez-les en bocal et laissez-les macérer dans l'eau-de-vie pendant à peu près 5 semaines. Remuez à fond de temps en temps. Ensuite filtrez.

Faites un sirop avec le sucre, l'eau et la cannelle en le faisant cuire quelques minutes. Laissez refroidir.

Ajoutez le sirop à l'eau-de-vie des noix et mettez en bouteille.

Laissez reposer la liqueur un long mois.