

LIQUEUR DE THYM



- Une bonne dose de patience
- Un verre à moutarde de fleurs de thym
- ½ litre d'alcool à 90°
- ½ litre d'eau
- 80 morceaux de sucre

Procédure

Cueillir les fleurs de thym mi-avril ou début mai

Les débarrasser à la main d'éventuelles impuretés (brindilles, terre...)

Les mettre dans une bouteille et verser l'alcool dessus.

Fermez la bouteille et attendez 2 mois, de temps en temps secouez le bocal.

Après ce temps, filtrer la macération.

Chauffer l'eau avec le sucre, remuer jusqu'à frémissement pour faire un sirop jusqu'à ce que le mélange devienne translucide. Laisser refroidir avant de le diluer dans l'alcool.

Mélangez ensuite alcool et sirop, votre liqueur est prête. Elle gagnera encore en corps si vous la laissez vieillir quelques mois (au moins 2) dans sa bouteille.

A BOIRE AVEC MODERATION