



# Liqueur de Noix

## PROPRIÉTÉS INDICATIONS

- VERTUS DIGESTIVES ET DÉPURATIVES.



## INGRÉDIENTS

- 12 NOIX VERTES COUPÉES EN 4, (CUEILLIES AVANT LA ST JEAN -24 JUIN)
- 1L D'EAU DE VIE BLANCHE,
- 500 GRAMMES DE SUCRE,
- 3 BATONS DE CANNELLE,
- 4 ÉTOILES D'ANIS
- 

## PRÉPARATION

DANS UN BOCAL, LAISSEZ MACÉRER PENDANT 30 JOURS AU SOLEIL:

- LES NOIX,
- L'EAU DE VIE,
- L'ANIS ÉTOILÉ,
- LA CANNELLE
- 400G DE SUCRE.

PUIS PRÉPAREZ UN SIROP DE SUCRE AVEC

- 25 CL D'EAU
- 100G DE SUCRE.

AJOUTEZ CE SIROP À L'EAU DE VIE CONTENANT LES NOIX.

FILTREZ LE TOUT ET LAISSEZ REPOSER ENCORE 30 JOURS.

## APPLICATION UTILISATION

- .
- 

**MISE EN GARDE :**

**EN ABUSER VOUS FERA TOURNER LA TÊTE**