

# Liqueur de thym

Moi je la fait de deux manières, bonne une comme l'autre, mais toutefois une petite préférence pour la deuxième, qui, à mon gout fait plus liqueur...

## Recette 1

1/2 L d'eau de source  
1/2 L d'alcool à 90° (vous obtiendrez donc 1L de liqueur à 45°)  
40 beaux brins de thym (en fleur de préférence)  
40 morceaux de sucre

Dans un bocal fermant hermétiquement mélangez les ingrédients tout et faites macérer 40 jours dans le noir, en remuant régulièrement  
Au bout des 40 jours filtrez pour enlever le thym, puis versez dans une bouteille...  
Laissez reposer et il ne vous restera plus qu'à déguster...

## Recette 2

1/2 L d'eau de source  
1/2 L d'alcool à 90° (vous obtiendrez aussi 1L de liqueur à 45°)  
100 gr thym (en fleur de préférence)  
250 gr de sucre

Dans un bocal fermant hermétiquement faites macérer le thym dans l'alcool uniquement, 45 jours dans le noir, en remuant régulièrement...  
Au bout de ce temps, faites un sirop avec un bon verre d'eau et le sucre, montez à 110° le sirop...  
Laissez bien refroidir puis ajoutez le reste d'eau de source...  
Filtrez l'alcool avec le thym puis mélangez avec le sirop, mélangez bien...  
Mettez en bouteille et laissez reposer quelques jours avant de déguster...

*Si vous souhaitez faire une liqueur moins forte (moins alcoolisée) :*

*Ne mettez que 25 cl d'alcool et ajoutez 25 cl d'eau, vous obtiendrez une liqueur aux alentours de 20°...(c'est quand même moins bon... )*