

Citronnade maison



Pour une grande cruche de citronnade (1.5l), il vous faudra:

- 3 citrons jaunes bio de préférence (sinon assurez-vous qu'ils ne soient pas traités)
- 3 branches de menthe
- 250g de sucre
- 250g d'eau
- de l'eau plate ou gazeuse pour rallonger

Commencez par laver les citrons, puis prélevez le zeste de deux d'entre eux à l'aide d'un économe. Le but est d'obtenir de longues bandes de zestes avec le moins de blanc possible (ça donne de l'amertume).

Dans une casserole, faites chauffer l'eau, le sucre et les zestes de citron jusqu'à obtenir une consistance sirupeuse (quand il commence à y avoir de gros bouillons, vous pouvez couper le feu).

Laissez refroidir puis ajoutez le jus des trois citrons et les feuilles de menthe.

Laissez infuser au moins une heure au frigo.

Placez ensuite le "sirop" dans une grosse cruche et rallongez avec de l'eau plate ou gazeuse à votre goût.

Caramel, bonbons & chocolat... le blog culinaire de deux gourmands

www.caramelbonbonsetchocolat.fr

Cette recette ainsi que la photo qui l'accompagne sont la propriété de Caramel, bonbons & chocolat.