



Citronnade



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

15 citrons
300 grammes de sucre semoule
125 ml d'eau minérale naturelle (plate)
1 l d'eau minérale naturelle (pétillante)
citronnelle
glaçons

Méthode de préparation

- 1.** Épluchez les citrons et coupez-les en petites rondelles.
- 2.** Faites bouillir l'eau minérale.
- 3.** Mettez les citrons dans un grand saladier (non métallique) et arrosez-les d'eau bouillante.
- 4.** Ajoutez le sucre et mélangez jusqu'à ce qu'il soit dissous.
- 5.** Pressez bien les citrons à l'aide d'un presse-purée.
- 6.** Passez le jus au chinois.
- 7.** Laissez refroidir.
- 8.** Versez un peu de sirop dans des verres et allongez avec de l'eau pétillante.
- 9.** Ajoutez quelques glaçons, un morceau de citron et de la citronnelle fraîche.