



Citronnade



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

4 citrons
1 tige de citronnelle (coupée en morceaux)
250 grammes de sucre de canne
350 ml d'eau
50 ml de sirop de citron (fait maison)
25 centilitres d'eau gazeuse
menthe fraîche

Méthode de préparation

- 1.** Mettez les citrons, les morceaux de citronnelle, le sucre de canne et l'eau dans une casserole. Laissez mijoter à feu doux jusqu'à ce que le sucre soit brun clair. Laissez refroidir.
- 2.** Retirez les morceaux de fruits et filtrez le sirop.
- 3.** Versez 50 ml de ce sirop de citron dans un verre et ajoutez de l'eau gazeuse.
- 4.** Remplissez un moule à glaçons d'eau et déposez une feuille de menthe sur chaque glaçon.
- 5.** Ajoutez quelques glaçons dans la citronnade.