

## Recette d'été : La citronnade

Quoi de mieux pour se rafraîchir qu'une bonne citronnade maison. Et qui dit "été" dit "boissons rafraichissantes". Voici donc quelques variantes afin de satisfaire vos envies.

Les citronnades...

... à l'ancienne

- 1 litre d'eau minérale
- 3 citrons jaunes
- 3 citrons verts
- Sucre en poudre au goût (roux ou de cannes)

Préparation :

Garder 1/2 citron de chaque. Presser les autres.

Les mettre dans 1 litre d'eau minérale.

Rajouter du sucre suivant vos goûts.

Bien remuer.

Laisser prendre au moins 1/2 journée.

Presser et intégrer les deux derniers demi citron restants.

... de lavande

- 1 litre d'eau
- 500 g de sucre fin
- 24 citrons pressés
- 12 tiges de lavande fraîche

Préparation :

Presser les 24 citrons.

Faire bouillir l'eau avec 500 g de sucre pendant 5 minutes tout en remuant.

Ajouter le jus de citrons et le fuseau de lavande fraîche.

Faire bouillir à nouveau 5 minutes tout en remuant.

Laisser infuser 2 heures.

Filtrer, mettre en bouteille et laisser au réfrigérateur pendant 2 heures.

Servir avec des glaçons et un zeste de citron.

... à la française

- 2 verres à thé de jus de citron
- 4 verres à thé d'eau
- 4 verres à thé de sucre en poudre
- le zeste d'un citron

Préparation :

Mettre l'eau dans une casserole. Ajouter le sucre et faire cuire jusqu'à l'obtention d'un sirop épais.

Ajouter le jus de citron et le zeste de citron. Laisser cuire à feu doux pendant 5 minutes. Filtrer.

Mettre le jus au réfrigérateur jusqu'au moment de le servir.

Ajouter l'eau selon votre goût.

Vos enfants peuvent...

Décorer au moment de servir!