recette sucrée

La citronnade maison

Les ingrédients.

- 3 citrons bio
- 2 oranges bio
- 1l d'eau
- 2 cm de gingembre frais
- 5 cuillères à soupe de sucre

Préparation.

1. Lavez les agrumes et séchez-les
2. Coupez 1 citron et 1 orange en rondelles. Prélevez le zeste des autres fruits et pressez leur jus.
3. Dans une casserole, faites chauffer l'eau et le sucre. Lorsque l'eau frémit, ajoutez les rondelles de fruits, le jus et les zestes d'agrumes. Laissez cuire 2 minutes à feu doux. Puis hors feu, ajoutez le gingembre coupé en petits morceaux.
4. Laissez refroidir, filtrez, versez dans une carafe et réservez au moins 2 heures au frais avant de servir.