



## Limonade aux fleurs de sureau

copyright only by ALLENBACH CHRISTIANE



copyright only by ALLENBACH CHRISTIANE

### Matériel pour UN litre

- deux à trois ombrelles de fleurs de sureau ouvertes mais pas jaunies
- 1 litre d'eau du robinet, froide
- deux citrons "BIO" non traités (si traités après récolte les savonner et bien éponger)
- 100 à 120 g. de sucre (100 si consommation rapide, 120 si on veut garder la limonade longtemps)-

copyright only by ALLENBACH CHRISTIANE

### Préparation

- Ma grand'mère avait une méthode incomparable pour nettoyer le sureau sans le laver (cela enlève le goût) > elle soufflait dessus ! Donc, nettoyer le sureau, et répartir les ombrelles dans les différents bocaux.
- Rajouter le sucre (une balance avec tare permet de peser rapidement mais on peut aussi peser une première fois et voir l'équivalent en cuillères à soupe)
- En dernier rajouter le citron débité en tranches.
- Compléter avec l'eau.
- Rendre aux mouches l'accès impossible en couvrant d'un mouchoir maintenu avec un élastique. Si vous n'avez pas d'élastique, couper un gant de ménage en rondelles fait aussi l'affaire.
- Mettre au soleil en remuant une ou deux fois par jour à la spatule en bois.
- Au bout d'une semaine, ça commence à faire des bulles.

# Christiane ALLENBACH | recette

*rappel : tout le contenu de mon site est sous copyright, un lien est autorisé mais aucune extraction*

- Filtrer alors DEUX FOIS : une fois à travers une passoire pour éliminer le plus gros et une deuxième fois à travers un linge. Mettre en bouteille fermant hermétiquement ou à défaut dans un bocal à conserves. Mettre au frais au moins trois semaines.
- Se garde une année. Le léger dépôt qui se forme n'entrave en rien la qualité du produit final. Attention, effet légèrement alcoolisé, ne pas en donner aux enfants. Se boit frais. Si vous habitez près d'une rivière, mettre les bouteilles au fond de l'eau.

*copyright only by ALLENBACH CHRISTIANE*

*Les différentes étapes en images :*

