



Recette de base du sirop



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

100 grammes de sucre
1 l d'eau

Méthode de préparation

- 1.** Versez 100 g de sucre dans un petit poêlon et ajoutez suffisamment d'eau pour couvrir entièrement le sucre. Mettez le poêlon sur le feu et mélangez jusqu'à ce que tout le sucre soit dissout. Vous obtenez un sirop liquide. Retirez du feu et laissez refroidir complètement.
- 2.** Limonade classique -
Pressez 3 citrons et passez le jus au chinois.
Mélangez avec le sirop de la recette de base et 1 litre d'eau pétillante.
- 3.** Limonade épicée -
Mettez 5 branches de romarin dans une carafe. Écrasez-les avec une cuillère en bois.
Ajoutez-y le jus d'un citron vert.
Allongez avec 1 litre de « limonade classique ». Servez avec beaucoup de glaçons.
- 4.** Limonade au basilic -
Préparez le sirop selon la recette de base, retirez-le du feu et ajoutez-y une poignée de feuilles de basilic. Laissez refroidir et passez au chinois.
Dans chaque verre, versez 3 cuillères à café de sirop et allongez avec de la « limonade classique ».
Servez avec beaucoup de glaçons.
- 5.** Limonade exotique -
Mélangez le sirop de la recette de base avec le jus d'un ananas. Allongez avec deux canettes de ginger ale.
Servez avec des tranches de citron vert, un brin de menthe et beaucoup de glaçons.



- 6.** **Limonade à la fraise et au thym -**
Préparez le sirop selon la recette de base et ajoutez-y cinq branches de thym frais. Laissez refroidir complètement et enlevez le thym.
Allongez avec 250 g de fraises émincées et le jus de 5 citrons. Laissez macérer 30 minutes au frigo puis passez au chinois.
Allongez avec de l'eau pétillante et servez avec quelques tranches de fraise et beaucoup de glace.
- 7.** **Limonade aux fruits des bois -**
Réduisez 250 g de fruits des bois (éventuellement surgelés) en purée et mélangez-les à 3 dl de « limonade classique », quelques branches de menthe et 50 g de sucre impalpable. Servez avec beaucoup de glaçons.
- 8.** **Limonade au gingembre -**
Préparez le sirop selon la recette de base et ajoutez-y un morceau de gingembre (2 cm) pelé et émincé. Laissez entièrement refroidir et passez au chinois.
Ajoutez le jus de 3 citrons verts et allongez avec de l'eau pétillante.