Citronnade

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

15 citrons
300 grammes de sucre semoule
125 ml d'eau minérale naturelle (plate)
1 l d'eau minérale naturelle (pétillante)
citronnelle
glaçons

Méthode de préparation

1. **Épluchez les citrons et coupez-les en petites rondelles.**
2. **Faites bouillir l'eau minérale.**
3. **Mettez les citrons dans un grand saladier (non métallique) et arrosez-les d'eau bouillante.**
4. **Ajoutez le sucre et mélangez jusqu'à ce qu'il soit dissous.**
5. **Pressez bien les citrons à l'aide d'un presse-purée.**
6. **Passez le jus au chinois.**
7. **Laissez refroidir.**
8. **Versez un peu de sirop dans des verres et allongez avec de l’eau pétillante.**
9. **Ajoutez quelques glaçons, un morceau de citron et de la citronnelle fraîche.**