



Citronnade

Tunisienne

INGREDIENTS

4 citrons
200gr de sucre
de l'eau

DIRECTIONS

1. Lavez les citrons, coupez les pointes et prélevez les zestes.
2. Enlevez la peau blanche pour éviter l'amertume.
3. Coupez en rondelles les citrons.
4. Faites chauffer 250ml d'eau.
5. Lorsque l'eau commence à bouillir, ajoutez les zestes et les rondelles et baissez à petit frémissement en laissant infuser 15min.
6. Dans une autre casserole faites bouillir 1L d'eau avec le sucre.
7. Filtrez l'infusion au citron et mélangez à l'eau sucrée.
8. Laissez refroidir.