



Limonade au sureau ou Champagne des Fées

Description



Ingrédients :

- 4 ombelles moyennes de fleurs de sureau,
- 4 l d'eau,
- 500 g de sucre et
- 2 citrons (non traités) entiers coupés en morceaux.

Préparation :

- Nettoyer délicatement les fleurs de sureau (on ne lave pas les fleurs de sureau).
- Les placer dans un bocal en verre à large col.
- Ajouter les citrons et le sucre.

- Terminer par l'eau.
- Couvrir le bocal d'un tissu propre. Laisser reposer une dizaine de jours.
- **Remuer deux fois par jour.**
- Lorsque les bulles apparaissent, filtrer.
- Mettre en bouteille et fermer hermétiquement.
- Laisser reposer deux semaines au frais avant de consommer.
- **Ouvrir délicatement car la limonade est très gazeuse.**

N.B. : Pour **une version rosée**, ajoutez 1 dizaine de pétales de coquelicots aux ingrédients.

Les fleurs de sureau se consomment en garniture de plats et en beignets, dans les salades, nature ou après les avoir fait macérer dans du vinaigre. Infusées, elles parfument flans et crème anglaise et, cuites avec du sucre, elles donnent de délicieux sirops, confitures et gelées.

Categorie

1. articles
2. recettes de cuisine
3. SRHGx

Tags

1. limonade
2. recette
3. sureau

date créée

2 mai 2023

Auteur

cblancke

default watermark