



Limonade aux citrons entiers

PORTIONS: 1 LITRE TEMPS DE PRÉPARATION: 10 MIN

TEMPS DE CUISSON: 0 MIN

TEMPS DE POSE: 0

Ingrédients

- 1 citron jaune bio
- 1 citron vert bio
- 1.5 litre d'eau
- 45g de sirop d'érable
- Glaçons



Instructions

1. Bien rincer les citrons à l'eau chaude (permet d'enlever la cire qui est autour du citron)
2. Couper les extrémités des citrons puis les couper en quartiers, enlever les pepins et les mettre dans un mixer (ou dans un bol)
3. Ajouter 750 ml d'eau et mixer jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux
4. Ajouter le reste de l'eau puis le sirop d'érable et bien mélanger
5. Servez frais

Astuces

- Vous pouvez congeler la limonade dans des petits bacs à glaçons
- Vous pouvez prendre 2 citrons jaune et ajouter 500ml d'eau en plus
- Le sirop d'érable peut être remplacé par du miel ou du sucre complet
- Tous les agrumes bio peuvent être utilisés

