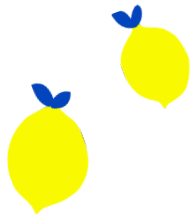


PAS À PAS



Citronnade aux glaçons amusants



Temps de préparation :
15 mn

Temps d'infusion : 1 h
Préparez les glaçons la veille

INGRÉDIENTS

- le jus de 3 citrons bio
- 1 citron bio
- 70 gr de sucre
- 25 cl d'eau bouillante
- 65 cl d'eau froide
- de la menthe
- un bonbon coloré gélifié ou acidulé
- une framboise ou une myrtille

La veille, préparez les glaçons :

Dans un bac à glaçons, placez dans les compartiments en alternant une feuille de menthe, un bonbon coloré gélifié ou acidulé, une framboise ou une myrtille (chaque compartiment doit avoir 1 élément)

Complétez avec de l'eau et mettez au congélateur une nuit.



Le jour J, préparez la citronnade :

Lavez le citron puis coupez-le en tranches pas trop fines. Déposez les quarts de tranches dans une carafe, puis ajoutez 70g de sucre et 25 cl d'eau bouillante. Laissez infuser 1h environ.

Ajoutez ensuite le jus des 3 citrons et l'eau froide. Mélangez et filtrez.

Ajoutez les rondelles de citron entières et la menthe.

Couvrez et mettez au frais pendant au moins 30mn avant de déguster.

Au moment de servir, ajoutez quelques glaçons !

Moment désaltérant et amusant garanti !

