

CITRONNADE

CITRONS EN TRANCHES  2	ORANGE PRESSÉE  1	SUCRE  80G	EAU  2 LITRES
---	--	--	--

1. FAITES CHAUFFER L'EAU DANS UNE BOULLOIRE OU UNE CASSEROLE.
2. COUPEZ LES EXTRÉMITÉS DES CITRONS PUIS COUPEZ-LES EN TRANCHES PAS TROP PAISSES.
3. COUPEZ L'ORANGE EN DEUX PUIS PRESSEZ-LA.
4. DANS UN SALADIER, VERSEZ LE SUCRE ET LES TRANCHES DE CITRON, MÊLANGEZ PUIS VERSEZ L'EAU CHAUDE.
5. LAISSEZ INFUSER LES RONDELLES DE CITRON PUIS AJOUTEZ LE JUS D'ORANGE LA PRÉPARATION.
6. UNE FOIS L'EAU REFROIDIE, PRESSEZ LES RONDELLES DE CITRON POUR ENLEVER LA PULPE.
7. VERSEZ LA PRÉPARATION DANS UNE CRUCHE ET RESERVEZ AU REFRIGÉRATEUR.
8. SERVEZ BIEN FRAIS.