



# LA RECETTE DE LA LIMONADE PETILLANTE MAISON

## LE MATERIEL

- 1 seau alimentaire
- 1 balance de cuisine
- 1 planche à découper
  - 1 couteau
- un entonnoir (à bouteille)
  - un filtre à thé
  - ou à café réutilisables
  - une louche
- des bouteilles à limonade en verre
- des jolies étiquettes

## LES INGREDIENTS

Pour 5 litres :

- 5 litres d'eau
- 1 gros citron (ou 2 petits) bien juteux
- 400 à 500 g de sucre
- 1/2 cuillère à café de vinaigre de cidre
- des plantes aromatiques (feuilles de menthe, pétales de rose, ombelles de sureau, gingembre rapé, etc)

## LE TUTORIEL

- 1/ Presser le(s) citron(s) et couper les écorces en morceaux.
  - 2/ Dans le seau, mettre le sucre, l'eau, le vinaigre de cidre et le jus de citron
  - 3/ Bien mélanger pour dissoudre le sucre
  - 4/ Une fois que le sucre a fondu, rajouter les écorces coupées et les plantes aromatiques si vous souhaitez aromatiser votre limonade.
  - 5/ Brasser une dernière fois et refermer le seau.
  - 6/ Laisser le mélange macérer 24 à 48h (pas plus car il ne faut pas que la fermentation commence)
  - 7/ Mettre le mélange en bouteilles jusqu'à la moitié du col et fermer celles-ci
  - 8/ Les étiqueter, les dater et les stocker debout dans un endroit sombre et tempéré.
  - 9/ Les ouvrir à partir de 10 jours plus tard
- Attention : ouvrir doucement et en plusieurs fois, idéalement à l'extérieur ou au dessus de l'évier !
- 10/ Régalez-vous !

PS : Si vous voulez de la limonade fraîche, laissez votre bouteille au réfrigérateur quelques heures avant de l'ouvrir

