

Limonade de sureau

Pour préparer cette boisson désaltérante, il vous faut: 6 à 8 ombelles de fleurs de sureau, 2 litres d'eau, 250 g de sucre et le jus de 2 citrons. Secouez les ombelles de fleurs pour les débarrasser, le cas échéant, des petits insectes. Coupez les tiges au ras des ombelles. Faites bouillir l'eau et le sucre jusqu'à ce que celui-ci soit fondu, laissez refroidir. Ajoutez les fleurs de sureau et le jus de citron. Couvrez le récipient avec un linge (étamine), laissez 3 à 5 jours au soleil ou dans un endroit chaud. Remuez de temps en temps. Dès que le liquide commence à mousser (fermentation), filtrez et versez dans des bouteilles bien propres en verre épais (des bouteilles trop minces pourraient exploser).

Important: à cause de la fermentation, remplissez seulement jusqu'à 5 cm du bord. Fermez avec un bouchon en liège ou en caoutchouc. Gardez dans un endroit très frais. Patientez 2 semaines et servez bien frais!

Conservation: env. 2 semaines.