

La citronnade menthe- mélisse d'Elias et de sa maman

Il vous faut:

- 1 litre d'eau
- 4 citrons jaunes bio
- 20 feuilles de mélisse
- 2 cuillères à soupe de sucre de canne
- 2 cuillères à soupe de tisane de menthe

Préparation:

- Faire chauffer la tisane de menthe avec 2 cuillères à soupe de sucre pour obtenir un sirop.
- Laver les feuilles de mélisse et les citrons, les couper en morceaux puis les mixer.
- Dans un récipient hermétique, ajouter l'eau et la mixture citrons - mélisse et sirop.
- Laisser reposer au réfrigérateur au moins 12 heures.
- Après les 12 heures, filtrer pour ne garder que le jus et mettre en bouteille.
- Décorer avec des feuilles de menthe avant de servir et ajouter des glaçons.

Si vous n'avez pas de mélisse, vous pouvez tout faire avec des feuilles de menthe mais ce sera un peu plus fort.



Et voilà le travail après les 12 heures au réfrigérateur...



Bonne dégustation !!!

