

# Citronnade Maison

Pour environ 1 litre de citronnade :

- **1 litre d'eau**
- **4 citrons**
- **3 cuillères à soupe de miel (de préférence d'acacia ou un miel assez doux en goût. On peut le remplacer par du sucre)**
- **des glaçons**

1. Dans un saladier, verser un demi-litre d'eau puis ajouter le miel.
2. Faire chauffer le tout au micro-onde puis remuer pour que le miel soit bien dissous.
3. Presser 3 citrons et couper le 4ème en morceaux.
4. Dans une carafe, verser le jus de citron avec le mélange eau/miel.
5. Ajouter les morceaux de citron puis ajouter l'autre demi-litre d'eau.
6. Mettre au réfrigérateur pendant 1h minimum : c'est prêt ! ☺

☺ Servir cette citronnade avec de nombreux glaçons pour un maximum de fraîcheur ! ☺

☒ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! ☒