



RECETTE DE CITRONNADE MAISON SIMPLE ET RAPIDE :

Ingrédients :

Deux ou trois citrons bio, en fonction de votre amour pour le citron (j'insiste sur le bio car il faut utiliser le citron dans son intégralité)

6 cuillères à soupe de sucre blond (je fais 3 cuillères à soupe de Rapadura / 3 cuillères à soupe de sucre blond et vous pouvez tout à fait ajuster selon vos goûts : sirop d'agave, miel, sucre de coco, voire même une cuillère à soupe de sucre vanillé si le coeur vous en dit) (Edit : j'ai également testé uniquement avec du rapadura, c'est excellent et meilleur pour la santé, n'hésitez pas :))

Un litre d'eau

De la menthe ou de la verveine fraîche (facultatif)

Les étapes :

1. Faire bouillir un litre d'eau
2. Pendant ce temps, couper les citrons en tranche pas trop épaisses en veillant à retirer les pépins
3. Mettre les tranches de citron directement dans une carafe
4. Ajouter le sucre dans la carafe
5. Ajouter une dizaine de feuilles de menthe ou de verveine fraîche (facultatif mais c'est encore meilleur !)
6. Ajouter l'eau bouillante et mélanger jusqu'à ce que le sucre soit intégralement fondu en veillant à écraser un peu les tranches de citron afin d'en extraire le maximum de jus
7. Laisser infuser et refroidir à température ambiante puis mettre au frais
8. Servir avec des glaçons !

La citronnade est encore meilleure lorsqu'elle a infusé 24 heures, pensez donc à anticiper votre préparation !

Mon astuce anti-gaspi : je ne renouvelle que la moitié des citrons de la recette lorsque je souhaite refaire de la citronnade, la citronnade suivante est donc un peu plus légère mais cela permet d'exploiter la capacité d'infusion des citrons utilisés précédemment.

Que faire des citrons utilisés lorsqu'il n'y a plus de citronnade ? Conservez les zeste des citrons (uniquement le jaune), faites-les blanchir dans de l'eau 1 à 3 fois (pour enlever l'amertume) et faites-les sécher lentement au four à thermostat 3. Lorsque les zestes sont bien secs, mixez-les au blender pour obtenir une fine poudre de zeste de citron, cette poudre de citron vous servira à aromatiser vos biscuits, votre pâte à pancakes, votre pâte à crêpes au lait d'amande (<https://seaandseed.fr/recette-crepes-au-lait-amande/>), vos scones ou vos tajines... (Testé et approuvé dans des petits sablés ! :))

Vous avez testé ma recette de citronnade maison ? N'hésitez pas à m'indiquer ce que vous en avez pensé en commentaire ! 😊