

LA RECETTE *du* LUNDI



citronnade version comptoir

Coisson



INGRÉDIENTS

Produits du Comptoir

- Citronnelle en copeaux
- Poivre Timut
- Fleur de sel vanille
- Sirop Monin Mojito Mint ou sirop Monin Vanille

À ajouter :

- 2 citrons jaunes
- 1/2 citron vert
- 300 ml d'eau plate
- 250 ml d'eau pétillante bien fraîche
- 1 à 2 cuillères à soupe de miel ou de sucre blond
- Quelques rondelles de citron pour servir

PRÉPARATION

- Placez l'eau pétillante, les citrons et les verres au frais.
- Faites chauffer 150 ml d'eau plate avec 1 cuillère à soupe de citronnelle en copeaux.
- Laissez infuser 10 minutes, puis filtrez.
- Ajoutez le miel ou le sucre dans l'infusion encore tiède.
- Laissez refroidir complètement.
- Pressez les citrons jaunes et le demi citron vert.
- Mélangez le jus avec l'infusion froide.
- Ajoutez les 150 ml d'eau plate restants.
- Ajoutez 1/2 cuillère à soupe de sirop Monin, une petite pincée de poivre Timut concassé et une mini pincée de fleur de sel vanille.
- Versez dans deux verres bien frais.
- Complétez avec l'eau pétillante très froide juste avant de servir.
- Ajoutez une rondelle de citron pour la déco est c'est déjà prêt ! 🍹🍊



Pour 2 verres