

## *Citronnade douce ou pétillante*

### Recette

4 citrons jaunes (de préférence bio) soit environ 200 ml de jus  
6 C à soupe de sucre de canne  
1 litre d'eau bien froide (qui sort du réfrigérateur) plate ou gazeuse  
Quelques glaçons et rondelles de citrons supplémentaires pour décorer

### Préparation

Dans un petit saladier, mets 2 citrons coupés en tranches très fines. Ajoute le sucre, puis écrase bien avec un pilon ou un presse-purée. Le but est de faire sortir le maximum d'essence de la peau.

Ajoute 250 ml d'eau froide, mélange bien jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Laisse reposer et presse les citrons restants pendant ce temps.

Filtre le mélange au citron, presse bien pour extraire le maximum de jus. Verse dans ton pichet et ajoute le reste d'eau et le jus de citrons pressés. Remue doucement et sers avec des glaçons et une rondelle de citron.

