

super simple



Ice Tea Nature : sirop de fleurs de sureau + eau pétillante

Vers la mi-juin

Récolter 40 fleurs de sureau (loin de la pollution!) et enlever les tiges vertes

Les faire tremper dans 4L d'eau de source pendant 24h, au frais

Filtrer au tamis fin

Ajouter 4 jus de citron ou 40g d'acide citrique

Et 1,5kg de sucre de canne

Mélanger pour dissoudre le sucre

Faire bouillir durant 5 minutes

Mettre en bouteilles munies d'une capsule hermétique

Une fois ouverte, conserver la bouteille au réfrigérateur

Bonne dégustation !