

Citronnade tunisienne maison



10 min



2 h au frais



1 L



Très facile

Ingrédients

- 3 citrons (jaunes, non traités)
- 1 L d'eau fraîche
- 80 à 100 g de sucre
- Quelques feuilles de menthe
- 1 c. à café d'eau de fleur d'oranger

Préparation

1. Lavez un citron et coupez-le en morceaux avec sa peau ; pressez les deux autres.
2. Mixez le citron en morceaux avec l'eau, le sucre et la menthe.
3. Filtrez pour retirer la pulpe et les zestes.
4. Ajoutez l'eau de fleur d'oranger, mélangez et réservez au frais 2 h.
5. Servez très frais avec des glaçons et une feuille de menthe.



L'astuce du chef : Mixer un citron entier avec sa peau apporte un goût authentique et légèrement amer, typique de la citronnade tunisienne. Ajustez le sucre selon votre goût.