



Boissons sans alcool

Limonade classique



1h10

TEMPS TOTAL

10 min

PRÉPARATION

0

CUISSON

1h

REPOS

177

CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Ingrédients pour la limonade

6 Citron(s)
225 g **Sucre semoule**
345 g **Glaçon(s)**
1 litre(s) **Eau**

Ingrédients pour le dressage

1 Citron(s)

Étape 1

Préparation de la limonade

- 1** Couper les citrons en deux à l'aide d'un couteau de chef. Les presser ensuite dans un petit bol à l'aide d'un presse-agrumes, enlever les pépins.
- 2** Passer le jus au chinois pour retirer l'excédent de pulpe.
- 3** Verser le jus de citron dans un pichet, ajouter le sucre. Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à ce que le sucre se dissolve.
- 4** Ajouter la glace et l'eau et bien mélanger. Réserver au réfrigérateur pendant 1 heure avant de servir.

Étape 2

Dressage

- 1** Bien laver les citrons, les découper en tranches sur une planche à découper.
- 2** Ajouter les tranches dans le pichet et dans des grands verres individuels.
- 3** Verser la limonade dans les verres, servir tout de suite.