



## LIMONADE DE SUREAU

Ce temps, si vite passé, où fleurissent les ombelles de sureau , au parfum si délicat...

Il est encore temps de les ramasser !!

Par un jour de soleil, cueillir 4 ombelles de sureau (*Noir*)

Les laisser un peu sécher (*la journée*)

Prendre un bocal en verre à large ouverture

2 citrons coupés en morceau

2 l d'eau froide,

225 g de sucre

Et les ombelles !

Couvrir d'une gaze ou d'un mouchoir en tissu (*mettre un élastique*)

Exposer au soleil quelques jours, 3 à 4 j, jusqu'à la formation de petites bulles en surface

Filtrer, mettre en bouteille (*attention ne pas remplir jusqu'en haut*)

