

# Citronnade

## Ingrédients :

- 250g de jus et pulpe de citrons (soit entre 3 et 5 citrons)
- 75g de zestes de citrons
- 250g de sucre en poudre
- 500g d'eau bien froide
- 250g d'eau
- Potentiellement eau de fleur d'oranger, vanille, etc.

## Déroulement :

### 1 – Lever les zestes

À l'aide d'un couteau, lever les zestes des citrons en faisant attention à ne pas prendre le blanc

### 2 – Blanchir 3 fois les zestes

Une fois les zestes lever, les mettre dans une casserole d'eau froide et les porter à ébullition, une fois l'ébullition atteintes, les rincer immédiatement à l'eau froide.

Répéter cette opération trois fois en tout, toujours départ à l'eau froide.

### 3 – Préparer le sirop

Dans une casserole, mettez les 250g de sucre et les 250g d'eau et chauffer en remuant doucement jusqu'à totale dissolution du sucre.

Une fois le sucre dissous, transvasez dans un récipient pour arrêter la cuisson.

### 4 – Presser les citrons

Presser les citrons pour en récupérer le jus, ajoutez la pulpe jusqu'à obtenir 250g en tout.

### 5 – Mixer

Mettre dans un mixeur le sirop, le mélange jus et pulpe ainsi que les zestes, puis rajouter 500g d'eau bien froide (cela permettra notamment de faire redescendre le température du sirop).

Si besoin, ajouter l'eau de fleur d'oranger, la vanille ou tout autre aromate de votre choix.

Mixer à vitesse maximale pendant 3 minutes.

## **6 – Réserver pour la nuit**

Laisser le liquide dans le bol du mixeur et le placer fermé au frigo pendant 12 heures. Ce temps est nécessaire au développement des arômes.

## **7 – Filtrer et mettre en bouteille**

Après 12 heures de repos, mettre la préparation en bouteille en la filtrant à l'aide d'un entonnoirs et d'un tamis très fin (gaze, tamis à farine, etc.).

## **8 – Consommation et conservation**

La citronnade peu se conserver au frigo 1 semaine environ. Il est possible de la congeler, soit sous forme de glaçons, soit directement en bouteille que l'on laissera décongeler au frigo.

La citronnade est concentrée, il faudra donc la diluer avec de l'eau, plate ou gazeuse, au moment du service.