

# EAU AROMATISÉE AUX FLEURS DE SUREAU

## Ingrédients pour 12 personnes

Ingrédient	Quantité
Flours de sureau noir	12 corymbes
Citron vert	2 pcs
eau	4 L
Sucre cristallisé	100 gr
Flours de sureau noir	20 gr (sans les pédoncules)
Citron vert	1 pc

## Préparation

1. Couper les citrons en rondelles et les ajouter à l'eau.

---

---

2. Ne garder que les fleurs de sureau (sans les pédoncules) et les ajouter à l'eau et aux citrons.

---

---

3. Laisser infuser au frais.

---

---

## Sucre de fleurs de sureau

1. Mixer les fleurs de sureau (sans le pédoncule) avec le sucre jusqu'à obtenir une pâte.

---

---

2. Étaler sur un papier sulfurisé et déshydrater (au déshydrateur ou au four) 2h à 50°C.

---

---

3. Mixer à nouveau pour obtenir du sucre fin aromatisé aux fleurs de sureau.

---

---

## Dressage

1. Presser le citron.

---

---

2. Retourner les verres dans le jus de citron et laisser bien égoutter, puis le passer dans le sucre de sureau.

---

---

3. Filtrer l'eau aromatisée et servir dans les verres.

---

---

4. Ajouter quelques fleurs de sureau pour la déco.

---

---