

EAU AROMATISÉE AUX FLEURS DE SUREAU



Ingrédients pour 12 personnes

| Ingrédient | Quantité |
|-----------------------|-----------------------------|
| Fleurs de sureau noir | 12 corymbes |
| Citron vert | 2 pcs |
| eau | 4 L |
| Sucre cristallisé | 100 gr |
| Fleurs 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.
