LIMONADE À LA RONCE



Ingrédients pour 12 personnes

Ingrédient	Quantité
belles feuilles de ronce	6 bonnes poignées
eau de source	1.50 L
citrons bios	4 pcs
xylitol ou sucre fin	300 gr

Préparation

- 1. Trier les feuilles pour ne garder que les plus saines ; les laver, les égoutter et les couper en petits morceaux. Les placer dans une casserole ou autre récipient; faire frémir l'eau et la verser directement sur les feuilles en les immergeant bien toutes ; laisser infuser jusqu'à refroidissement complet.
- 2. Prélever le jus des citrons bien lavés ; réserver.
- 3. Filtrer l'infusion ; y ajouter le sucre et le jus de citron ; bien mélanger placer au froid durant minimum 1 heure.
- 4. Répartir dans les verres et garnir éventuellement d'une rondelle de citron; servir très frais