

LIMONADE AU TRÈFLE DES PRÉS



Ingrédients pour 500 ml

Ingrediént	Quantité
eau	500 ml
citron vert	2 pcs (jus)
sucré de canne	30 gr

Préparation

1. Faire bouillir 500ml d'eau puis laisser infuser 3 poignées de fleurs de trèfle des prés sans leur tige pendant 10 minutes.

2. Filtrer.

3. Ajouter le jus de 2 citrons vert et 30gr de sucre de canne.

4. Mettre au frais et servir glacé.
