

Ingrédients pour 16 verres

Ingrédient	Quantité
eau	400 gr
sucre	60 gr
petite pimprenelle	15 brins
Jus de citron	
Vin pétillant	(ou eau pétillante)

Préparation

1. Verser l'eau dans une casserole, ajouter le sucre et porter à ébullition.

2. Retirer du feu, LAISSER TIÉDIR avant d'incorporer ensuite les feuilles de pimprenelle sous peine de les brûler dans un sirop trop chaud.

3. Couvrir et laisser infuser 5 minutes avant de mixer le tout. Laisser infuser le temps nécessaire pour bien goûter la plante sans développer trop d'amertume.

4. Filtrer avec un chinois.

5. Incorporer progressivement le jus de citron en goûtant au fur et à mesure pour trouver l'équilibre des saveurs. Placer au frigo.

6. Servir avec du vin blanc pétillant ou de l'eau pétillante.

