



Ingrédients pour 3 litres

Ingédient	Quantité
ombelles de sureau	
eau	2 litres
citrons jaunes	10
sucré	1 kg

Préparation

1. D'abord, il vous faut un grand saladier avec un couvercle (le mien à une contenance de 4 litres) et de la place dans le frigo.

2. Cueillir des ombelles de sureau, entières, assez pour remplir le plat. Couvrir les fleurs avec 2 litres d'eau, fermer avec le couvercle et mettre au frigo pour \pm 30 heures. Au bout de ce temps, filtrer le liquide, ajouter le jus des 12 citrons et le sucre. Remettre au frais une heure puis mélanger de nouveau, le sucre doit être totalement dissout avant de mettre ce sirop en bouteilles.

3. Conserver au frais, à consommer dans les 15 jours. Je le congèle en petit pot de 250ml. Ça me permet de préparer des limonades et apéros sympa pendant tout l'été.
