

# LA TANAISADE (OU CITRONNADE À LA TANAISIE)



## Ingédients pour 1 litre

Ingédient	Quantité
eau	1 litre
sucré	100 grammes ( )
citrons bios	4 jus de citron ( )
Feuilles de tanaisie	1 selon goût

## Préparation

1. presser 4 citrons bios pour en extraire le jus

---

---

2. mélanger le jus des citrons avec 1 l d'eau et 100 gr de sucre, chauffer jusqu'à dissolution complète du sucre

---

---

3. laisser refroidir

---

---

4. lorsque le mélange est tiède ou froid, y insérer des feuilles de tanaisie et mixer le tout finement. Procéder en plusieurs fois, pour arriver à la bonne quantité : trop de tanaisie donne une boisson amère.

---

---

5. Filter au chinois et réfrigérer le liquide.

---

---

6. Réfrigérer également le siphon. Sortir les deux, remplir le siphon, le fermer. Insérer une cartouche de gaz (CO2, pour soda). Remettre le siphon droit et faire sortir le gaz (cela permet d'éliminer l'oxygène qui était à l'origine dans le siphon).

---

---

7. insérer le gaz de deux cartouches (pour un siphon d'un litre) et remettre au frigo. Le froid aide à dissoudre le CO2 dans la boisson. Laisser infuser au moins deux à trois heures.

- 
- 
8. Pour servir, faire sortir le gaz superflu en maintenant le siphon droit, ouvrir et servir cette boisson subtilement pétillante et délicieusement rafraîchissante. La servir à travers la sortie normale du siphon donnerait non pas une boisson pétillante, mais un liquide mousseux et sans grand intérêt. Si on veut le faire en plus grosse quantité, transvaser délicatement la tanaisade dans une bouteille qui ferme hermétiquement en la remettant au frais immédiatement.
- 
-