

# Recette de la Limonade

Pour environ 12 bouteilles

## INGRÉDIENTS :

10L D'EAU  
1 KG DE SUCRE EN MORCEAUX  
1 VERRE DE VINAIGRE D'ALCOOL  
2 CITRONS  
1 POIGNÉE DE TILLEUL

## RECETTE:

DANS 10 LITRES D'EAU, FAIRE TREMPER LE SUCRE, LE VINAIGRE, LES CITRONS COUPÉS EN RONDELLES ET UNE BONNE POIGNÉE DE TILLEUL.

LAISSEZ MACÉRER ENTRE 8 ET 10 JOURS.

METTRE EN BOUTEILLE APRÈS AVOIR FILTRÉ.  
LAISSER REPOSER DANS UN PLACARD AU FRAIS.  
ATTENDRE 15 JOURS AVANT DE BOIRE LA LIMONADE.

VOUS POURREZ ENSUITE SAVOURER VOTRE LIMONADE MAISON.



SAINT-  
CHAMOND

BONNE DÉGUSTATION