



Limonade de sureau

4 belles ombrelles de sureau (sans le vert)
2l d'eau non chlorée
200g de sucre (le roux change la couleur de la limonade)
1 c à s de vinaigre de cidre
le jus de 2 citrons bio + des rondelles sans la peau (pour éviter l'amertume)
10 raisins secs

Mettre le tout dans un bocal .
Couvrir d'un linge humide et fixer avec un élastique.
Macération 3/5 jours au soleil en mélangeant.
Quand les raisins remontent, la préparation est prête.
Filtrer et embouteiller (prévoir des bouteilles résistantes à bouchons mécaniques ou à visser).
Repos 15 jours minimum.
Attention à l'ouverture, boisson ultra gazeuse.
Conservation en cave (plus on la garde plus la limonade est alcoolisée)

Variantes : ajouter des fruits (fraises, rhubarbe, cassis, abricots ou framboises), ou des épices (cannelle, gingembre ou cardamome)