



# CITRONADE AU BASILIC

TEMPS DE PRÉPARATION :

30MIN

NIVEAU :



## INGREDIENTS :

- 1 LITRE D'EAU FROIDE
- 3 CITRONS JAUNES
- 1 CITRON VERT
- 4 C. À SOUPE DE SUCRE (OU MIEL)
- 10-12 FEUILLES DE BASILIC FRAIS
- GLAÇONS

## ÉTAPE 1 :

PRESSEZ LES CITRONS DANS UNE CARAFE.  
AJOUTEZ LE SUCRE (OU MIEL) ET MÉLANGEZ POUR DISSOUDRE.

## ÉTAPE 2 :

CISÉLEZ FINEMENT LE BASILIC ET AJOUTEZ-LE À LA CARAFE. AJOUTEZ L'EAU FROIDE ET BIEN MÉLANGER.

## ÉTAPE 3 :

LAISSEZ REPOSER AU FRAIS 30 MIN MINIMUM (OU PLUS POUR INFUSER).

SERVIR AVEC GLAÇONS + RONDELLE DE CITRON + FEUILLE DE BASILIC.