

# LIMONADE DE SUREAU

## RECETTE PROPOSÉE PAR CHANTAL

### LIMONADE DE SUREAU

5 L d'eau

500 g de sucre blond

5 belles fleurs de sureau nettoyées si nécessaire avec vinaigre blanc

2 citrons en tranches épaisses (moi je les épluche)

1 récipient transparent

5 bouteilles limonade vides et propres à prévoir.

N'utiliser que les petites fleurs blanches .

Mettre le récipient 5 jours durant devant une fenêtre.

Remuer 2 fois par jour matin et soir

Le soir du 5ème jour filtrer et mettre en bouteille. Les laisser encore à la lumière quelques jours cela amplifie la pétillance.

Bonne dégustation.