

LIMONADE de Printemps

3 l. d'eau

300 gr de sucre

1 dl. de vinaigre de vin sans parfum

5 ombelles de fleurs de sureau

1 poignée de fleurs de tilleul séché (ou 3 sachets)

le jus d'un citron pressé

écorce d'un demi citron

- Mettre le tout dans une grande jatte
- Couvrir avec un linge
- Laisser macérer 3 jours en remuant de temps en temps
- Filtrer et mettre en bouteilles