**CITRONNADE**



ingrédients :

* 1 kg de citron non traité
* 100g de sucre en poudre
* 1 pincée de sel
* Eau

Étapes de préparation :

1. Dans une casserole, faites chauffer 40 cl d’eau avec le sucre. Laissez complètement refroidir.
2. Pressez les citrons.
3. Dans une carafe, mélangez le jus de citron avec le sirop de sucre et remuez bien.
4. Placez la citronnade au réfrigérateur au moins 1h.
5. Décorez de rondelles de citrons au moment de servir.