

Limonaade aux fleurs de sureau

Mettre dans un grand bocal ;

5 litres d'eau

5 belles ombelles de sureau

500 g. de sucre

1 citron coupé en tranches

1 poignée de raisins secs

Laisser fermenter dans un lieu chaud pendant environ 8 jours, filtrer et mettre en bouteilles.

Laisser les bouteilles ouvertes encore une journée au chaud. Fermer et conserver dans un endroit frais.

Il est conseillé de dégazer les bouteilles environ une semaine après pour éviter une sur-fermentation.

Déguster dans les semaines à venir, bien fraîche cette limonade est excellente !

Attention à l'ouverture des bouteilles, parfois ça arrose !!

