

# CITRONNADE

La cuisine de Laëty

[la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com](http://la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com)

## Ingrédients : 1,5L de Citronnade

- > 3-5 citrons jaunes (selon la taille) non épluchés et coupés en 4
- > 1L d'eau froide
- > 60 g de sucre en poudre, à ajuster en fonction des goûts
- > 10 glaçons

## Recette :

- > Laver les citrons et les couper en 4 (personnellement, j'enlève les extrémités)
- > Mettre les citrons, 500g d'eau et le sucre dans le bol du robot
- > Maintenir le gobelet doseur et pulvériser 2 sec / vitesse 10
- > Ajouter les 500g d'eau restants
- > Prendre le panier cuisson, le maintenir à l'aide de la spatule et filtrer la citronnade dans une carafe ou pichet.
- > Ajouter les glaçons
- > Placer le pichet au frigo ou servir immédiatement si l'eau était déjà bien fraîche