

# CITRONNADE À LA FRAMBOISE

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
- > 1L500 d'eau froide
- > 300g Framboises ( fraîches ou surgelées )
- > 50 g de sucre en poudre ( facultatif )
- > 15 glaçons

**Recette réalisée au Thermomix, MCC ou Autres Robots Culinaires :**

- > Mettre les framboises dans le bol > Mixer 15 Sec / Vitesse 10
- > Passer les framboises mixées au chinois pour enlever les grains
- > Laver les citrons et les couper en 4 (personnellement, j'enlève les extrémités)
- > Mettre le jus de framboises, les citrons coupés, 500g d'eau et le sucre dans le bol du robot
- > Maintenir le gobelet doseur et pulvériser 5 sec / vitesse 10
- > Ajouter 500g d'eau et pulvériser 2sec / vitesse 10
- > Prendre le panier cuisson, le maintenir à l'aide de la spatule et filtrer la citronnade dans une carafe ou pichet
- > Mettre la citronnade dans un pichet et rajouter le reste del'eau
- > Ajouter les glaçons
- > Placer le pichet au frigo ou servir immédiatement si l'eau était déjà bien fraîche