

DOMAINE ACER

Limonade d'Henri

Une recette mise au point par Nathalie et fiston. Entre 10 et 13 ans, tous les vendredis soir Henri préparait sa limonade à la maison pour la vendre au marché public de Rimouski le lendemain. Bien mignon sous son parasol vert! Mais aussi une façon d'apprendre à gérer un projet et à être persévérant!



Ingrédients

- 2/3 de tasse de jus de citron (environ 2 gros citrons)
- 1/3 de tasse de sirop d'érable ambré
- 3 tasses d'eau
- 2 c à soupe de jus de canneberge pur

Pour la déco : citron vert et canneberges congelées

Préparation

- 01 – Dans un pichet, mélangez le jus de citron, le sirop d'érable, l'eau et le jus de canneberge.
- 02 – Ajustez la quantité de sirop d'érable selon l'acidité des citrons.
- 03 – Réfrigérez quelques heures.
- 04 – Servez dans des verres remplis de glaçons.
- 05 – Décorez de tranches de citron vert et de canneberges congelées.