

# **Limonade maison à la fleur d'oranger (vegan)**

Quand vient l'été, je me prépare des pichets de thé glacé et de limonade maison, pauvres en sucre mais très parfumés. Ma limonade, je l'accompagne toujours d'eau de fleur d'oranger qui apporte une note de fraîcheur en plus. Je la déguste en fin de journée, après le travail, et c'est un vrai bonheur que de savourer cet instant doux et calme. Et comme je suis sympa, je vous livre ma recette qui a évolué au fil des années.



# Limonade maison à la fleur d'oranger

## *Ingrédients pour 1L environ :*

- 10 feuilles de menthe
- 4 citrons jaunes
- 1L d'eau plate (ou d'eau pétillante\*)
- 3 c. à soupe de sirop d'agave
- 2 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger

## *Déroulement de la recette :*

1. Presser les citrons et verser le jus dans une carafe.
2. Ajouter l'eau, le sirop d'agave ainsi que l'eau de fleur d'oranger et bien mélanger.
3. Laver les feuilles de menthe et les ajouter à la préparation.
4. Filmer et placer au frais une nuit entière avant de déguster.

**Note :** \*Si vous optez pour de l'eau pétillante, versez seulement un peu d'eau dans la carafe, avec le jus de citron, le sirop d'agave, l'eau de fleur d'oranger et la menthe, avant de placer au frigo. Avant de déguster, ajouter le restant d'eau pétillante et mélanger.



[themoneytizer id=13364-16]