BOISSON DES FEES

Dame nature en cette période de frondaison est particulièrement généreuse
Que diriez-vous de tester une petite limonade maison avec 4 + 1 ingrédients « magique »?
Une boisson pétillante, rafraichissante et d’une finesse …appelée aussi « **champagne des Fées** »



C’est pour moi un souvenir d’enfance. Bien que nous habitions quasi en ville (péri-urbain), nous allions récolter des fleurs de sureau pour préparer quelques bons litres de limonade. Nous étions 4 à nous réjouir et bien souvent il n’y avait pas grand-chose à partager car la fermentation naturelle est un processus magique, inattendu et imprévisible et nous avions souvent la « mauvaise » surprise d’entendre ou de retrouver nos bouteilles littéralement exposées sur le balcon hihi..
Mais lorsque les bouteilles étaient intactes . .wouaw c’était la fête !! D’ailleurs je m’en vais de ce pas m’en verser une coupette. Chin à la vôtre !

RECETTE DU CHAMPAGNE DES FEES OU LIMONADE DE SUREAU

Ingrédients

- 8 ombelles de fleurs de sureau juste ouvertes, bien blanches
- 1 litre d’eau de source ou filtrée
- 100 à 200 gr de sucre

- 1 citron bio en rondelle
- 1 jus de citron pressé (facultatif)
- Ingrédient magique : mettez **au soleil**sur un bord de fenêtre

Préparation

1. Faire macérer les fleurs, le sucre, le jus de citron et les rondelles de citron dans l’eau durant env. 3 à 5 jours dans un récipient couvert.
2. Mettre à énergiser sur un bord de fenêtre
3. Mettre en bouteille en gardant un vide assez important entre le goulot et bouchon
4. Mettre au frais 7 à 10 jours
5. Déguster …Attention à l’ouverture cela peut mousser !

Pour une plus longue conservation : Facultatif

Pour ceux qui souhaite conserver leur limonade plus longtemps alors :

1. Faire bouillir pendant 10mn
2. filtrer le mélange une fois refroidi
3. Mettre en bouteille
4. Laisser reposer au moins 15 jours avant de consommer que la gazéification puisse s’opérer.
5. Conserver quelques semaines à quelques mois dans un endroit frais

PS: Cette préparation peut aussi servir de base pour faire de la gelée de fleurs de sureau …

Miami..bonne dégustation et à vendredi prochain pour une nouvelle suggestion

Pour d’autres suggestions ou recettes n’hésitez pas à vous rendre sur mon blog