



Torah-Box.com

j u d a ï s m e e n t r e f e m m e s

LA CITRONNADE TUNISIENNE

Pour 1 litre

Temps de préparation : 5mn

Difficulté : facile

INGREDIENTS

6 citrons jaunes non traités

3 citrons verts non traités

5 cuillères de miel ou de sirop d'Agave

70 cl d'eau

(optionnel : une branche de menthe fraîche bien nettoyée)



REALISATION

Pour beaucoup, la limonade suit la Havdala d'après Yom Kippour ! Rafraîchissante, pleine de vitamine C, et sucrée, elle permet à notre corps de se préparer à manger tous les délicieux gâteaux qui nous attendent après le jeûne.

Si vous disposez d'un bon blender, il vous suffit de bien brosser les citrons avec du liquide vaisselle et de l'eau, vérifiez qu'ils ne montrent aucun signe d'infestations, et de les couper en quartiers. Mettez-les dans le blender avec le miel et l'eau, et mixez en vitesse rapide pendant 5minutes. Prenez ensuite une passoire et filtrez le liquide obtenue en le versant dans une carafe. Mettez la carafe au frais afin que cette limonade soit bien rafraîchissante.

Si vous n'avez pas de blender, alors prenez le presse citron, et, après avoir extrait le jus des citrons, versez-le dans une carafe avec le miel et l'eau. Réservez au réfrigérateur pendant quelques heures avant de la servir.