

Citronnade à la mélisse

Bonjour à toutes et tous,

Avant toute chose, je vous remercie pour votre bienveillance en problèmes techniques présents sur le site depuis près d'une semaine. Le week-end dernier a été particulièrement stressant pour tenter de déboguer les incompréhensibles bugs (qui m'empêchaient même d'accéder au site !) puis rétablir la consultation. Heureusement qu'un ami développeur web m'a aidé, sinon j'y serais encore... J'espère que la situation va se maintenir.

Peut-être avez-vous regardé la météo de la semaine prochaine, et remarqué que les températures vont significativement remonter. Dans le Gers, plusieurs jours à 35°C sont attendus. En prévision, je voudrais partager avec vous une nouvelle « recette nature » qui peut avoir son succès en été : une citronnade relevée de mélisse.

On ne présente plus la citronnade, cette boisson maison au citron. Par contre, nous pouvons présenter la mélisse, herbe du jardin ou herbe sauvage dont les aromatiques feuilles prennent des saveurs végétales, citronnées et très fraîches. Elle permet de varier les saveurs par rapports à nos connus menthe et basilic. Dans cette citronnade, elle apporte des notes vertes et délicates, tout à fait appropriée. Mes gourmands en sont fans.

Je voulais donc partager l'idée de cette citronnade mélisse avec vous. J'espère que cela vous inspirera.

Bonne journée !

- Citronnade -
à la mélisse



Citronnade Mélisse

Recette : Citronnade à la mélisse

Saison de la recette : Mai à Septembre

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 2 minutes

Ingrédients

Pour 1 litre

- 1 litre d'eau
- 2 citrons jaunes
- 1 petite branche de mélisse (Une dizaine feuilles de mélisse)
- 30 g de sucre (cf. 1)

Réalisation

- Lavez les citrons puis coupez-les en rondelles. Lavez et effeuillez la mélisse. Placez dans une carafe avec le sucre.
- Portez l'eau à ébullition, versez sur les citrons/mélisse/sucre. Mélangez pour faire dissoudre le sucre.
- Laissez refroidir puis mettez au réfrigérateur.
- Servez cette citronnade mélisse bien fraîche

Astuces :

- Le sucre est à doser à convenance. Le dosage correspond à la quantité qui plait aux plus-si-petits gourmands. Pour des adultes ayant l'habitude de peu sucrer les boissons, vous pouvez sans doute réduire la quantité.
- Variez les saveurs en remplaçant la mélisse par de la verveine citronnelle, de la menthe ou un mélange de toutes ces herbes.
- Conservation : 48h maximum au réfrigérateur.



© Au Fil du Thym

Citronnade Mélisse