

31 mai 2013

# Limonade de fleurs de sureau

- ◇ 30 g de fleurs de sureau
- ◇ 7,5 l d'eau
- ◇ 7 cl de vinaigre
- ◇ 1 kg de sucre
- ◇ 1 citron en tranches

Compter 8 jours.

Dans une bonbonne verser l'eau, ajouter les fleurs et le sucre.

Puis le vinaigre et le citron en tranches.

Bien fermer. Bien remuer et exposer au soleil.

Au bout de 5 jours, filtrer et mettre en bouteilles hermétiques.

Laisser reposer au soleil, encore 2 à 3 jours

Mettre au frais.

La boisson doit être pétillante.

## CUEILLETTE SUR UNE FRICHE DE PESSAC

### MENU DE FRICHES

**Ravenelles** (certaines seront aussi conservées dans le vinaigre d'alcool)

Omelettes aux **orties**  
(dans des hamburgers)

Cueillette de **fleurs de sureau**  
(pour la limonade)



### Participants:

Khokha  
Laura  
Corinne  
Bernard  
Martine  
Françoise  
Sabine  
Delphine  
Aurélien  
Julie  
Gervais  
+ 30 personnes

