



Limonade d'hiver à la mandarine



INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

- 750 ml d'eau
- 2 citrons
- 8 mandarines
- 2 c. à s. d'édulcorant à base de sucralose (selon vos goûts)
- 2 bâtons de cannelle
- 1 fleur d'anis étoilé
- Un petit morceau de gingembre
- Menthe fraîche pour décorer

PRÉPARATION

Presser les citrons et les mandarines et mettre le jus récolté dans une petite casserole.

Emincer le gingembre et l'ajouter ainsi que tous les autres ingrédients dans la casserole.

Verser les 750 ml d'eau et porter lentement à ébullition (à feu doux).

Arrêter la cuisson dès que le mélange bout et que l'édulcorant est tout à fait dissout. Laisser refroidir.

Retirer les épices et mettre la limonade au réfrigérateur. Décorer de menthe fraîche pour servir.



* par rapport
à une version sucrée

RETROUVEZ TOUTES LES INFORMATIONS VALIDÉES SUR LES ÉDULCORANTS EN LIGNE:

www. **EDULCORANTS** .eu