

Boisson rafraîchissante aux fleurs de trèfle

Les ingrédients

- * 250 g de fleurs de trèfle rampant ou de trèfle des prés
- * 1 litre d'eau
- * 1 cas de jus de citron
- * Miel selon le goût



Préparation :

Rincez les fleurs et retirez les pédoncules. Les mettre dans un linge fin. Mettre dans une casserole avec l'eau et porter à ébullition. Réduire le feu aux premiers bouillons, couvrir et laisser cuire un quart d'heure.

Hors du feu, ajouter le miel et laisser refroidir. Presser la poche en tissu pour exprimer le jus. Ajouter la cuillère à soupe de jus de citron.

Servir frais dans un pichet.



Avec le soutien
financier de :

