

Limonade

du Chef Michael Smith

Ingrédients

- 1 tasse de sucre (ou plus au goût)
- 8 tasses d'eau froide
- Zeste de 4 citrons
- 1 tasse de jus de citron (environ 4 @ 6 citrons)
- 4 c. à table de gingembre (facultatif)
- Pincée de sel
- Plusieurs branches de menthe
- Glace

Préparation

Mettre le sucre et 2 tasses d'eau dans une petite casserole. Ajoutez le zeste de citron et porter à ébullition. Continuez la cuisson jusqu'à dissolution complète du sucre. Fermez le feu et ajoutez le gingembre si désiré. Versez dans un grand pichet et ajoutez les 6 tasses d'eau avec la glace. Ajoutez les branches de menthe.