

Orangeade

CUISIMAGES

Réf :
6300

Type :
Cocktail
sans alcool

Préparation :
10 min
Repos: 30min

Cuisson :
30 min

Coût :


Difficulté :


Origine :




Ingrédients pour 4 verres

- 2 oranges
- 40 g de sucre
- 500 ml d'eau
- 1 clou de girofle



Lavez les oranges et prélevez les zestes.
Portez l'eau à ébullition, et hors du feu, ajoutez les zestes et le clou de girofle. Laissez infuser pendant 30 min.

Pressez les oranges puis filtrez le jus d'orange à l'aide d'une passoire fine.

Versez le sucre et mélangez.

Filtrez l'eau pour l'ajouter au jus d'orange.

Entreposez au réfrigérateur pendant au moins 30 min.



Conseils
Variante
Vin

Servir frais.
Remplacez le sucre par du miel.