

# LIMONADA SUIÇA – LA LIMONADE SUISSE



10 minutes



40 cl



Très facile



## Ingrédients

- 1 citron vert
- 20 à 25 cl d'eau froide (selon la taille du citron)
- 1 petit sachet (30g) de lait concentré sucré
- 1 c à s de sucre
- 4 glaçons

## Préparation

1. Coupez le citron en deux dans le sens de la longueur. Enlevez la partie blanche qui se trouve au centre de chaque moitié, car cette partie est trop amère. Coupez encore une fois chaque moitié.
2. Dans le bol d'un blender, mixez le citron coupé et l'eau froide pendant 7 secondes seulement.
3. Tamisez le tout pour séparer le jus des peaux et de la pulpe du citron. Rincez rapidement le blender pour enlever les résidus.
4. Versez le jus encore une fois dans le blender. Ajoutez le lait concentré, le sucre et les glaçons.
5. Mixez bien jusqu'à ce que les glaçons soient bien broyés et le jus bien crémeux.
6. Au besoin, ajustez le sucre à votre goût.