

Leckere Limonadenrezepte von VELESAS



Table des matières :

1. limonade au citron
2. limonade à l'orange
3. limonade à la fraise
4. limonade de poire
5. limonade au gingembre et à la menthe
6. limonade brésilienne
7. limonade à la framboise
8. limonade à l'ananas
9. limonade à la pêche
10. limonade de concombre
11. limonade au basilic
12. limonade au kiwi
13. limonade de lavande
14. limonade au romarin
15. limonade à la grenade
16. limonade de pastèque
17. limonade à la rhubarbe
18. limonade à la pomme et aux herbes

4. limonade de poire

Ingrédients :
• 1 kg de poires
• 100 ml de jus de citron fraîchement pressé
• 2½ litres d'eau claire
• plusieurs branches de menthe
• Miel - selon le goût
• 1½ litre d'eau minérale

Préparation :
Peler les poires, les couper en deux dans le sens de la longueur et retirer les pépins. Verser la moitié du jus de citron sur les fruits et les mettre dans la casserole. Ajouter l'eau et la menthe et porter à ébullition. Réduire le feu et laisser mijoter les poires à couvert pendant environ 40 minutes.

Jeter la menthe et mettre les fruits dans une assiette. Laisser le bouillon refroidir légèrement et le mélanger avec du miel. Le liquide doit être assez sucré. Laisser refroidir le bouillon et les poires. Réduire les fruits en purée avec un mixeur. Combine-les avec le bouillon de poire, l'eau minérale et le reste du jus de citron.

5. limonade au gingembre et à la menthe

Ingrédients :
• 100 g de sucre
• 1 litre d'eau
• 1 morceau de gingembre de 2-3 cm de diamètre
• ½ bouquet de feuilles de menthe
• 250 ml de jus de citron fraîchement pressé
• une poignée de glaçons

Préparation :
Mettre le sucre dans une petite casserole et ajouter 120 ml d'eau. Incorporer à feu modéré et faire bouillir jusqu'à ce que les cristaux se dissolvent. Ajouter le gingembre épluché grossièrement haché et les feuilles de menthe au sirop, remuer et laisser refroidir. Passer le sirop au tamis, mélange le liquide avec le reste de l'eau et le jus de citron. Verse la boisson dans des verres avec des glaçons.

1. limonade au citron

Ingrédients :
• 350 g de sucre
• 2 litres d'eau
• 350 ml de jus de citron fraîchement pressé

Préparation :
Mettre le sucre dans une petite casserole et ajouter 250 ml d'eau. Incorporer le liquide à feu modéré et porter à ébullition jusqu'à ce que les cristaux se dissolvent.

2. limonade à l'orange

Ingrédients :
• 3 oranges
• 1 citron
• 100 g de sucre
• 1½ litre d'eau

Préparation :
Presser le jus des agrumes et couper la couche supérieure de l'écorce des agrumes. Mettre le sucre dans une casserole et ajouter de l'eau. Incorporer le jus et porter à ébullition, puis réduire le feu et laisser mijoter encore 5 à 10 minutes.

3. limonade à la fraise

Ingrédients :
• 420 g de miel liquide
• 1 700 ml d'eau
• 450 g de fraises
• 350 ml de jus de citron fraîchement pressé
• une poignée de glaçons

Préparation :
Ajouter 500 ml d'eau au miel et mélanger jusqu'à obtenir une consistance lisse. Réduire le mélange fraise-miel en purée dans un mixeur. Ajouter le jus de citron et le reste de l'eau et mélanger. Verse la boisson dans des verres avec des glaçons.

6. limonade brésilienne au lait concentré

Ingrédients :
• 4 citrons verts
• 200 g de sucre
• 1 400 ml d'eau
• 6 cuillères à soupe de lait concentré
• une poignée de glaçons

Préparation :
Couper les extrémités des citrons verts et diviser chaque fruit en huit morceaux. A l'aide d'un mixeur, mélanger les agrumes, le sucre et l'eau jusqu'à obtenir une consistance lisse. Filtrer le mélange résultant à travers une passoire. Mélanger le liquide avec le lait concentré. Ensuite, ajouter la glace et mixer à nouveau avec un mixeur.

7. limonade à la framboise

Ingrédients :
• 340 g de framboises
• 120 ml d'eau claire
• 100 g de sucre
• 150 g de miel
• 240 ml de jus de citron fraîchement pressé
• 1 litre d'eau minérale
• une poignée de glaçons

Préparation :
Réduire les framboises en purée à l'aide d'un mixeur et les passer au tamis. Dissoudre le sucre et le miel dans l'eau. Ajouter la purée de baies, le jus de citron et l'eau minérale. Verse la limonade dans des verres avec les glaçons.

8. limonade à l'ananas

Ingrédients :
• 1 ananas de taille moyenne
• 100 ml de jus de citron fraîchement pressé
• 3 cuillères à soupe de sucre brun
• 1 200 ml d'eau
• une poignée de glaçons

Préparation :
Eplucher l'ananas et le couper en morceaux de taille moyenne. Dans un mixeur, mélange l'ananas, le jus de citron et le sucre jusqu'à obtenir un mélange lisse. Dilue le mélange résultant avec de l'eau et ajoute de la glace.

9. limonade à la pêche

Ingrédients :

- 5-6 pêches
- zeste finement râpé de trois citrons
- 250 g de sucre
- 1½ litre d'eau
- 250 ml de jus de citron fraîchement pressé
- une poignée de glaçons

Préparation :

Couper les pêches en petits morceaux et les mettre dans la casserole. Ajouter le zeste, le sucre et 500 ml d'eau. Cuire à feu modéré jusqu'à ce que les cristaux sucrés se soient dissous et que les pêches soient tendres. A l'aide d'un pilon, laisse mijoter encore un peu les fruits jusqu'à ce qu'ils aient légèrement épaissi. Laisser refroidir le mélange et le passer au tamis. Ajouter le reste de l'eau et le jus de citron. Verse la boisson dans des verres avec de la glace.

10. limonade au concombre

Ingrédients :

- 1 gros concombre
- 280 ml de jus de citron fraîchement pressé
- 170 g de miel liquide
- 500 ml d'eau claire
- 800 ml d'eau minérale

Préparation :

Coupe le concombre en morceaux de taille moyenne. Bats-les dans un mixeur avec le jus de citron, le miel et l'eau. Passe le mélange au tamis et mélange-le à l'eau minérale.

11. limonade au basilic

Ingrédients :

- 1 citron
- 1 bouquet de basilic violet
- 150 g de sucre
- 2½ litres d'eau
- une poignée de glaçons

Préparation :

Coupe le citron en tranches et sépare les feuilles de basilic des tiges. Mets les feuilles, les agrumes et le sucre dans de l'eau bouillante. Porter à nouveau à ébullition, retirer du feu et laisser infuser à couvert pendant 15 minutes. Retirer le citron et laisser reposer encore une demi-heure. Filtrer la boisson à travers une passoire, la laisser refroidir et la verser dans des verres avec de la glace.

12. limonade au kiwi

Ingrédients :

- 8 kiwis de taille moyenne
- un peu d'eau ordinaire
- 150 g de sucre
- 180 ml de jus de citron fraîchement pressé
- 1 litre d'eau minérale

Préparation :

Peler les kiwis et en couper deux en petits cubes. Mettre les morceaux dans des moules à glaçons, les recouvrir d'eau et les congeler. Réduire les kiwis restants en purée dans le mixeur et les moudre à travers une passoire. Dissoudre le sucre dans le jus de citron, ajouter la purée de fruits et l'eau minérale et mélanger. Ajouter les glaçons de kiwi à la boisson.

13. limonade à la lavande

Ingrédients :

- ½ bouquet de lavande fraîche ou 1-2 cuillères à soupe de lavande séchée
- 200 g de sucre
- 1 litre d'eau
- 350 ml de jus de citron fraîchement pressé
- une poignée de glaçons

Préparation :

Couvrir la lavande de sucre et la tenir fermement avec les mains. Verser 500 ml d'eau bouillante et remuer pour dissoudre le sucre. Couvrir le récipient et laisser reposer pendant 30 à 40 minutes. Filtrer le sirop résultant. Ajouter le jus de citron et le reste de l'eau froide. Verse la boisson dans des verres avec de la glace.

14. limonade au romarin

Ingrédients :

- 2 litres d'eau
- 2-3 branches de romarin frais
- 100 g de sucre
- 170 g de miel
- 300 ml de jus de citron fraîchement pressé
- une poignée de glaçons

Préparation :

Porter à ébullition 500 ml d'eau dans une casserole. Ajouter le romarin, réduire le feu et laisser mijoter à couvert pendant 10 minutes. Retirer le romarin et laisser refroidir le bouillon. Y dissoudre le sucre et le miel et laisser refroidir. Ajouter le jus de citron et le reste de l'eau. Verse la limonade dans des verres avec de la glace.

15. limonade à la grenade

Ingrédients :

- 200 g de sucre
- 1 litre d'eau
- 300 ml de jus de citron fraîchement pressé
- 500 ml de jus de grenade
- une poignée de glaçons

Préparation :

Mettre le sucre dans une petite casserole et ajouter 250 ml d'eau. Incorporer le sirop et faire bouillir jusqu'à ce que les cristaux se dissolvent. Laisser ensuite refroidir. Mélanger le jus de citron et de grenade avec le reste de l'eau et le sirop. Si la limonade est acide, ajoute simplement du sucre selon ton goût. Verse la boisson dans des verres avec de la glace.

16. limonade de pastèque

Ingrédients :

- 1 pastèque (5kg)
- 2 citrons verts
- 3 cuillères à soupe de sucre brun
- 500 ml d'eau minérale
- une poignée de glaçons

Préparation :

Couper la pastèque en quatre et détacher la pulpe de l'écorce avec un couteau et la mettre dans un bol. Presser les citrons verts et les verser sur les morceaux de melon. Maintenant, réduire le tout en purée fine à l'aide d'un mixeur. Ajouter le sucre brun et bien mélanger. Verser ensuite le jus à travers une passoire fine. Préparer des verres avec des glaçons, y verser le jus et remplir avec de l'eau minérale ou du robinet.

17. limonade à la rhubarbe

Ingrédients :

- 1 kg de rhubarbe
- 500 g de sucre, peut être remplacé par de l'édulcorant ou de la stévia
- 3 litres d'eau
- n. p. ex. menthe
- 1 citron vert
- glaçons

Préparation :

Rincer la rhubarbe et la couper grossièrement en morceaux. Porter à ébullition dans 3 litres d'eau avec du sucre, selon ton goût, et laisser mijoter pendant 5 minutes. Retirer la casserole du feu et laisser infuser encore 30 minutes. Filtrer, servir avec de la menthe, du citron vert et des glaçons.

18. Limonade à la pomme et aux herbes

Ingrédients :

- Herbes au choix (basilic, menthe, mélisse, thym citron, etc.)
- 500 ml de jus de pomme
- 1 citron
- Sucre
- 1 litre d'eau minérale
- Glaçons

Préparation :

Laver les herbes, les effeuiller et les hacher finement. Faire bouillir le jus de pomme et le jus d'un demi-citron avec le sucre jusqu'à ce que le sucre se dissolve. Eteins ensuite le feu, ajoute les herbes et laisse le mélange infuser jusqu'à ce qu'il refroidisse. Filtrer à travers une passoire fine. Verser le mélange d'herbes et de pommes avec de la glace dans des verres.