

À FAIRE AVEC UN ADULTE

CHAMPAGNE !



OMBELLE
DE SUREAU NOIR



100 G DE SUCRE
ROUX EN POUDRE



ENTONNOIR



CITRON BIO



BÛCAL
EN VERRE



BOUTEILLE
EN VERRE



PASSOIRE FINE

1 METS DANS TON BÛCAL : L'OMBELLE, LE CITRON COUPÉ EN DEUX ET LE SUCRE. VERSE 1 LITRE D'EAU. FERME LE COUVERCLE.

2 LAISSE MACÉRER 6 JOURS AU SOLEIL ET RETOURNE LE BÛCAL CHAQUE JOUR.



3 FILTRE LE TOUT DANS TA BOUTEILLE. PLACE-LA 15 JOURS AU RÉFRIGÉRATEUR POUR OBTENIR UNE BONNE GAZÉIFICATION.

4 TA BOUTEILLE PEUT SE CONSERVER 1 MOIS AU FRAIS. FAIS ATTENTION AU MOMENT DE LA DÉBOUCHER, LA LIMONADE DE SUREAU PRODUIT BEAUCOUP DE GAZ !

