

LA LIMONADE CLASSIQUE



Les racines de la limonade classique remontent à la période antérieure aux années 1920, les premières versions enregistrées étant apparues en Europe dès le XVIIe siècle. Elle est devenue particulièrement populaire aux États-Unis au cours du XIXe siècle, où elle était couramment vendue dans les foires, les marchés et les réunions sociales. Au début des années 1900, la limonade s'est imposée comme une boisson maison rafraîchissante, en particulier pendant les mois d'été. Sa simplicité - des citrons, du sucre et de l'eau - en a fait un aliment de base pour les ménages et, dans les années 1920 à 1950, elle était la boisson de prédilection pour les pique-niques, les terrasses et les réceptions par temps chaud dans tout le pays.

Infos

- **Temps de préparation:** 10 mins
 - **Temps de cuisson:** 0 mins
 - **Portions:** 4
-

Ingredients

- ? tasse de sucre granulé blanc
 - 1,1 litre d'eau
 - 8 citrons, plus 1 citron finement tranché pour la garniture
 - glaçons pour le service
-

Préparation

Etape 1

Dans une petite casserole, mélanger ? de tasse d'eau et le sucre. Porter à frémissement à feu moyen, en remuant de temps en temps.

Etape 2

Retirer du feu lorsque le sucre est entièrement dissous. Remuer à nouveau pour s'assurer qu'il ne reste pas de cristaux, puis laisser le sirop refroidir complètement au réfrigérateur pendant environ 30 minutes.

Etape 3

Presser les citrons pendant que le sirop refroidit. Pressez suffisamment de citrons pour obtenir une tasse de jus frais. Ce presse-agrumes permet de presser rapidement tous les citrons.

Etape 4

Passer le jus de citron au tamis à mailles fines pour éliminer les pépins et la pulpe.

Etape 5

Mélanger 4 tasses d'eau froide avec le jus de citron et le sirop simple refroidi dans un grand pichet.

Etape 6

Incorporer les tranches de citron pour la décoration et la saveur.

Etape 7

Servez immédiatement sur de la glace ou réfrigérez pendant 4 heures ou toute une nuit pour obtenir un goût d'agrumes plus intense et plus frais.