

LIMONADE BRÉSILIENNE



La limonade brésilienne, également connue sous le nom de limonada suíça ("limonade suisse"), est devenue populaire au Brésil au milieu du XXe siècle, en mélangeant des citrons verts locaux avec du lait condensé sucré, un mélange créatif inspiré des produits laitiers suisses.

Infos

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

Ingredients

- 4 citrons verts juteux
- 1 tasse de sucre cristallisé
- 6 tasses d'eau froide
- 6 cuillères à soupe de lait concentré sucré

Préparation

Etape 1

Mélanger très bien l'eau froide et le sucre et mettre au frais jusqu'au moment de l'utilisation. Cette étape peut être réalisée à l'avance.

Etape 2

Lavez soigneusement les citrons verts avec du savon (du savon pour vaisselle à la main ou du savon ordinaire pour les mains convient parfaitement). Couper les extrémités des citrons verts, puis couper chaque citron en huit.

Etape 3

Placez 1/2 des citrons verts dans votre mixeur.

Etape 4

Ajoutez la moitié de l'eau sucrée, placez le couvercle sur le mixeur et mixez environ 5 fois. Placez une passoire à mailles fines au-dessus d'un pichet (celui dans lequel vous servirez la limonade) et versez le mélange mixé à travers la passoire et dans le pichet. Utilisez une cuillère pour presser le reste du liquide dans le pichet. Jetez la pulpe et les résidus de la passoire dans la poubelle. Répétez l'opération avec le reste des citrons verts et de l'eau sucrée.

Etape 5

Ajouter le lait concentré sucré et mélanger. Parfois, si vous utilisez des citrons verts amers, il faudra plus de sucre et peut-être un peu plus de lait. *Au Brésil, on remet le liquide du citron vert dans le mixeur pour mélanger le lait concentré sucré, ce qui donne une sorte de consistance mousseuse qui est super bonne ! N'hésitez pas à procéder de la sorte, ou incorporez simplement le lait comme indiqué dans la recette.

Etape 6

Servir immédiatement sur beaucoup de glace. Cette boisson ne se conserve pas, ne la préparez donc pas à l'avance (mais vous pouvez couper les citrons verts, mélanger l'eau sucrée et mesurer le lait concentré sucré à l'avance).