

TONIQUE à LA LAVANDE



Le tonique à la lavande combine deux traditions : l'eau tonique, popularisée pour la première fois en Grande-Bretagne au XIXe siècle, et la lavande, utilisée depuis longtemps dans les infusions françaises et méditerranéennes. Le "Lavender Tonic" moderne en tant que boisson artisanale est apparu plus récemment en Europe (notamment en Hongrie) et en Amérique du Nord grâce à l'essor des toniques botaniques.

Infos

- **Temps de préparation:** 20 mins
 - **Temps de cuisson:** 0 mins
 - **Portions:** 2
-

Ingredients

- 1 citron, coupé en deux
 - 1 tasse d'eau bouillante
 - 2 cuillères à soupe de bourgeons de lavande culinaire séchés ou frais (voir Où acheter)
 - 1/4 de tasse de miel
 - Glace
 - Eau tonique, pour compléter
-

Préparation

Etape 1

Presser l'une des moitiés de citron pour obtenir 1 cuillère à soupe de jus. Couper l'autre moitié de citron pour obtenir deux roues.

Etape 2

Dans une tasse à mesurer liquide munie d'un bec verseur, mélanger l'eau bouillante avec la lavande et laisser infuser pendant 5 minutes. Incorporer le miel et le jus de citron jusqu'à ce que le miel se dissolve. Laissez refroidir complètement, puis filtrez dans une bouteille ou un bocal. Vous devriez obtenir environ 1 1/4 tasse. Réfrigérez jusqu'à ce que le produit soit froid, au moins 1 heure.

Etape 3

Remplir deux grands verres de glaçons, verser environ 9 cl de sirop de lavande dans chacun, puis compléter avec l'eau tonique.