

LIMONADE AUX FRUITS ROUGES

4 pers.

Préparation : 15 min

Repos : 12 h



Ingrédients

- 75 cl de Limonade
- 50g de Sucre
- 200g de Fraises
- 200g de Framboises
- 1 Citron Vert
- 4 Grappes de Groseilles
- 100g de Cassis

Préparations

Rincez les fraises et équeutez-les.

Rincez les framboises.

Pressez un citron pour en récupérer le jus.

Dans un saladier, placez les fraises, les framboises, le sucre et le jus de citron.

Mélangez délicatement.

Couvrez avec un film alimentaire et placez au réfrigérateur pour la nuit.

Le lendemain, lavez les grappes de groseilles et les cassis.

Répartissez les fruits macérés dans les verres. Ajoutez une rondelle de citron vert et versez la limonade.

Décorez les verres avec des grappes de groseilles et quelques cassis.