

Cette boisson sans alcool raffinée fait toujours sensation à l'apéritif. Elle se compose d'une infusion de brins de safran, d'eau sucrée et de jus de citron. Deux ou trois glaçons, une ou deux feuilles de menthe et... tchin tchin!

Ingrédients

Boisson Donne 4 verres de 3 dl

Pour 4, 8 ou 12 personnes? Dans nos recettes les quantités des ingrédients peuvent être automatiquement modifiées en changeant le nombre de personnes ou de pièces mais uniquement dans une proportion qui permet la réussite de la recette.

4 à 8 brins de safran à utiliser comme ci-dessous ou mettre à infuser en entier la veille dans un peu d'eau.

8 dl d'eau

140 g de sucre

6 citrons ou 6 citrons verts

6 feuilles de menthe

Préparation:
env. 15 minutes

infusion:
env. 30 minutes

refroidissement

réfrigération

Total:
3 h 5 min

Broyer légèrement les brins de safran dans un mortier. Ajouter un peu d'eau et laisser infuser env. 30 min. Entre-temps, amener à ébullition le reste de l'eau avec le sucre. Faire mijoter jusqu'à dissolution des cristaux. Filtrer le safran en récupérant l'eau safranée et la mélanger au sirop. Laisser un peu refroidir et placer au réfrigérateur.

Couper quelques demi-rondelles de citron et exprimer le jus du reste, env. 0,5 dl par verre. Verser le jus dans le sirop puis ajouter les glaçons et les demi-rondelles de citron.

Déchirer la menthe par-dessus, brasser et servir aussitôt.

Recettes: *Annina Ciocco*

variantes

variante1 remplacer l'eau par de l'eau légèrement pétillante. Ou gazéifié.

variante2

mélanger eau sucre et citron. Laisser fermenter 2 à 3 jours, le temps que ça pétille légèrement. A ce stade la boisson est à peine alcoolisée. Ajouté l'infusion de safran, glaçons, 1/2 rondelles de citron.