


LA RUSE DU RENARD

Préparation	5min
Cuisson	15min
Total	20min
Part(s)	4 personnes
Difficulté	



Ingredients :

500 ml d'eau	2 cuillères à café de thym FUCHS
100 g de sucre de canne	½ l d'eau minérale plate glacée
3 citrons	12 cl de rhum de qualité
6 cuillères à café de gingembre mignonnette FUCHS	Glaçons
	Thym frais

Préparation :

1. Dans une casserole, porter à ébullition l'eau, le sucre de canne, le jus de 2 citrons, le gingembre et le thym. Ensuite, retirer du feu, laisser refroidir et reposer env. une heure.
2. Filtrer le sirop au chinois. Couper le citron restant en rondelles. Verser 1/3 du sirop dans une carafe, ajouter la moitié des rondelles de citron et compléter avec l'eau minérale.

Astuce : le sirop restant se conserve jusqu'à une semaine au réfrigérateur.

3. Remplir 4 verres de glaçons et y ajouter le reste des rondelles de citron. Verser la limonade au thym dans les verres et ajouter 2-3 cl de rhum par verre. Décorer avec des branches de thym frais.

