


SIROP TONIC

Préparation	15min
Cuisson	10min
Total	25min
Part(s)	5 personnes
Difficulté	



Ingrédients :

600 ml d'eau	½ cuillère à café de sel
12 g d'écorce de quinquina (en pharmacie)	1 cuillère à café de piment Japaleno FUCHS
1 citron	2 cuillères à soupe de citronnelle FUCHS
1 citron vert	4 grains de poivre long entier FUCHS
1 orange	400 g de sucre
2 sachets d'acide citrique	½ cuillère à café de sel

Préparation :

1. Verser l'eau dans une casserole et ajouter l'écorce de quinquina. Laver soigneusement les agrumes, les sécher et prélever les zestes à l'aide d'un zesteur. Presser le jus. Ajouter les zestes, les jus et l'acide citrique dans la casserole et faire bouillir 15 minutes. Ensuite, ajouter le sel de mer, le piment de Japaleno, la citronnelle, le poivre long et le sucre. Poursuivre la cuisson 5 minutes à petits bouillons.
2. Filtrer le sirop à l'aide d'une étamine, puis le verser dans des bouteilles stérilisées à l'aide d'un entonnoir.
3. Remarque : il est conseillé de mettre le sirop au frais 1 heure.
4. Dans une carafe préalablement refroidie avec des glaçons, verser 200 ml de sirop tonic. Laver et découper en rondelles le citron vert et l'orange, puis les mettre dans la carafe et compléter avec l'eau minérale. Remuer et servir la tonic water faite maison.
5. Astuce : le sirop tonic se conserve env. 3 mois au réfrigérateur

