

# Citronnade aux gingembres frais

**Préparation: 10 minutes**

**Cuisson: 5 minutes**

**6 personnes:**

4 citrons

2 litres d'eau

25 g de gingembre frais

100 g de sucre cristallisé

1. Pressez les citrons,
  2. Mélangez le sucre avec 1 verre d'eau, quelques gouttes de jus de citron, mettez-le au feu pour le faire caraméliser.
  3. Lorsque le sucre est blond, ajoutez l'eau, puis le reste du jus de citron
  4. Ajoutez le gingembre frais pelé et coupé en fines lamelles et laissez le caramel se dissoudre.
- Mixez l'ensemble.

Servez frais.