

Pétillant de fleurs de violette

Ingrédients pour 2 litres de pétillant

Un grand bol de fleurs de violette (sans les pédoncules)

180 g de sucre de canne blond

3 citrons bio

2 litres d'eau filtrée

Préparation

Dans un grand bocal, mettre le sucre, le jus d'un citron, les deux autres citrons coupés en tranches, l'eau et les fleurs de violette. Mélanger.

Recouvrir le bocal d'un linge propre maintenu par un lien.

Laisser macérer le mélange pendant 4 à 8 jours à la lumière, en remuant tous les jours.

Lorsque de fines bulles apparaissent, filtrer et mettre le pétillant en bouteilles à vis.

Placer les bouteilles à la lumière encore quelques jours, en prenant soin de dégazer très régulièrement (ouvrir précautionneusement le bouchon à vis).

Stocker les bouteilles debout dans un endroit frais.

Recette : Pascale Burel d'après la recette du pétillant de fleurs de sureau dans Linda Louis, *Boissons fermentées, du kéfir au kombucha*, Éditions La Plage