



# SUREAU PÉTILLANT

## POUR LE SODA TWIST'N SPARKLE

### INGRÉDIENTS

- 420 ml** l'eau
- 230 ml** de vin blanc
- 50 ml** sirop de fleur de sureau
  - 1** citron vert bio
  - 2** tige(s) de menthe

### PRÉPARATION

Lavez la menthe et le citron vert. Coupez en dés une moitié de citron vert et pressez le jus de l'autre moitié.

Versez tous les ingrédients dans l'iSi Twist'n Sparkle et gazéifiez avec un chargeur iSi Soda. Attendez 2 minutes avant d'ouvrir.

Pour une variante sans alcool, remplacez le vin blanc par du soda au gingembre.

→ **Conseil:** pour plus de pétillant, refroidissez bien la boisson, puis ajoutez de l'acide carbonique.

*Le plaisir de cuisiner!*