

Nebuleux
GOURMANDISE



Limonade MAGIQUE!

Pour impressionner tes
amies, prépare-leur cette
succulente limonade
magique! En versant le
citron, observe bien la
glace bleue passer au
violet sous tes yeux!



CONSEIL

Malheureusement, les
fleurs de pois papillon sont
parfois un peu difficile à
trouver en magasin, mais on
en trouve facilement dans
des magasins en ligne.



Ingédients (4 portions):

- ★ 500 ml d'eau
- ★ 250 ml de citron
- ★ 25 gr de fleurs séchées de pois papillon bleu
- ★ ½ tasse de sucre
- ★ Eau pétillante



1 Prépare le thé de fleurs bleues. Infuse environ 25 gr de **fleurs** dans 500 ml d'**eau bouillante**, jusqu'à ce que l'eau soit bleu foncé, soit environ 10 minutes.



2 Verse ensuite ton thé dans un **moule à glaçons** et place-le au congélateur. Une fois que c'est bien figé, casse tes glaçons dans un **mixeur**. Au mixeur, casse aussi de la glace régulière. Conserve la glace au congélateur jusqu'à ce que tu sois prête à servir.



3 Prépare le sirop de citron. Sur la cuisinière, mélange le **jus de citron** et le **sucré** à feu moyen élevé. Laisse mijoter quelques minutes le temps que le sucre soit bien dissous. Transvide le mélange dans un contenant et conserve-le au froid.



4 Remplis le tiers de ton verre de glace régulière. Ajoute ensuite un autre tiers de glace bleue. Verse ensuite 60 ml de **sirop de citron**. Puis remplis avec de l'**eau pétillante** ou de club soda. Rajoute un peu de glace bleue sur le dessus.

Psitt! Comment est-ce possible ? La fleur de pois papillon contient de l'anthocyane, le pigment qui lui donne sa belle couleur bleue. Ce pigment a le pouvoir de changer de couleur selon le pH. Le pH indique le niveau d'acidité d'un liquide ou d'un aliment. Un citron est très acide, alors que les asperges sont au contraire alcalines. Le thé de pois papillon est alcalin lui aussi. Mais quand on y ajoute du citron, il devient acide, son pH change, tout comme sa couleur!