Limonade de sureau Jacky

8 ombelles (fleurs) de sureau.

5 l d’eau minérale

2 petits citrons en rondelles

1/2 verre de vinaigre de cidre

600 g de sucre

 Une dizaine de raisins secs (facultatif).

Mettre le tout dans un récipient en verre recouvert d'une gaze ou une étamine à confiture.

Le laisser au soleil durant 3 jours en remuant 2 fois par jour.

Le 3ème jour, les raisins sont remontés en surface et le liquide est légèrement pétillant.

Filtrer avec une étamine et mettre en bouteille de type bouteille « bière à [fermeture mécanique](https://www.google.com/aclk?sa=l&ai=DChcSEwi-95_LnM3_AhWa7e0KHeQhDC0YABAFGgJkZw&sig=AOD64_0nYlp-HVncjSCOHRdnOsaGes9RTw&adurl&ctype=5&ved=2ahUKEwjYtpPLnM3_AhUfmScCHQHPDHoQvhd6BAgBEGE) ou à capsule »

Mettre les bouteilles encore une journée au soleil puis mettre au frais dans une cave. La limonade peut être consommée immédiatement et se conserve au moins un an.

Précaution : il peut arriver que la pression soit assez forte lors du débouchage.