

Orangeade

Pour 4 à 6 personnes.

750 g d'oranges sanguines, 250 g de citrons, sucre à volonté, cubes de glace, eau.

Réserver une orange et 1 citron. Les couper en tranches.

Presser les fruits, en filtrer le jus, puis le verser dans une grande coupe en verre et l'allonger d'un peu d'eau.

Ajouter du sucre à volonté (beaucoup préfèrent cette boisson au naturel, sans sucre), garnir avec es tranches d'orange et de citron. Ajouter aussi des cubes de glace et servir très froid.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.