



- Faites bouillir l'eau.
- Dans une théière, mettez le jus de citron, le basilic et donnez un tour de moulin à poivre.
- Versez l'eau frémissante et laissez infuser 7 mn.
- Filtrez, ajoutez les rondelles de citron et servez chaud.



Pour bien conserver le basilic, et toutes les herbes aromatiques en général, nettoyez-le à l'eau claire et emballez-le individuellement dans une feuille de papier absorbant, encore humide. Mettez-le dans une boîte hermétique en verre au réfrigérateur, il se conservera +/- une semaine.

Ingrédients pour 2 pers. :

Ingrédients :

50 cl d'eau
10 feuilles de basilic
Le jus d'1/2 citron bio
1/2 citron bio coupé en rondelles
Poivre du moulin

Variantes :

Pour la version toute simple, mettez le jus d'1 citron dans 50 cl d'eau tiède (idéalement l'eau ne devrait pas dépasser les 42°C).

