

## Limonade de queues de fraises

## Ingrédients

- 500 ml (2 tasses) d'eau
- 250 ml (1 tasse) de queues de fraises (et quelques fraises « moches » si tu en as)
- le jus de deux citrons ou d'une grosse orange
- 60 ml (1/4 de tasse) de sirop d'érable ou de miel
- 15 ml (1 cuillère à soupe) de bicarbonate de soude





Nettoie les queues de fraises en les saupoudrant de bicarbonate de soude. Puis, rince-les à l'eau du robinet.



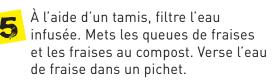
Dans une casserole, verse l'eau sur les queues de fraises. Si tu as des fraises moins appétissantes, ajoute-les pour éviter de les gaspiller.

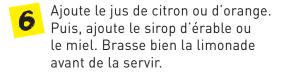


Fais bouillir les queues de fraises et les fraises pendant 15 minutes, ou jusqu'à ce que l'eau ait une belle couleur rouge. Plus il y aura de chair de fraise, plus ta limonade sera rouge.



Laisse refroidir complètement. Tu peux aussi mettre la casserole au réfrigérateur si tu as trop hâte!













Florence-Léa Siry, une experte de la cuisine zéro gaspillage, te propose cette recette! Tu peux la suivre sur son blogue chicfrigosansfric.com

pas très appétissants? Bonne nouvelle! Tu peux préparer la limonade zéro gaspi avec tous les fruits moches de ta cuisine. Infuse les pommes abîmées, les raisins mous ou même de l'écorce d'ananas. Grâce à toi, plusieurs fruits échapperont au gaspillage!