

Musée de l'agriculture et de l'alimentation du Canada

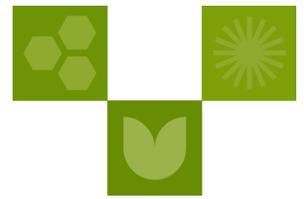
Glaçons et sucettes glacées au citron

Apprenti-chef labo légumes et fruits recette

- 6 citrons bien mûrs
- 250 ml / 1 tasse miel ou sirop d'érable
- 750 ml / 3 tasses eau froide
- pincée de sel

Matériel

- planche à découper
- couteau
- presse-agrumes
- pichet
- tasse à mesurer
- bacs à glaçons ou moules à sucettes glacées
- tamis
- cuillère en bois



Préparation

1. Rince les citrons sous l'eau courante en les frottant avec les mains ou avec une brosse propre. Essuie les citrons à l'aide d'un linge propre ou d'un papier essuie-tout.
2. Sur la planche à découper, tranche le citron en deux.
Sois prudent lorsque tu tranches le citron. Si nécessaire, demande à un adulte de t'aider.
3. À l'aide du presse-agrumes, extrais le jus de citron et les pépins. Tu n'as qu'à écraser le citron contre le presse-agrumes en tournant le demi-fruit de gauche à droite, puis de droite à gauche.
4. Pour séparer les pépins et la pulpe du jus, place un tamis au-dessus du pichet et verse le jus du presse-agrumes à travers le tamis. Il devrait y avoir environ 200-250 ml (une tasse) de jus dans le pichet.
5. Verse le miel ou le sirop d'érable dans le pichet et ajoute la moitié de l'eau froide (375 Ll ou 1 ½ tasse). Avec la cuillère de bois, remue le tout jusqu'à ce que le miel ou le sirop d'érable soit dissous dans l'eau.
6. Ajoute le reste de l'eau et mélange bien à nouveau.
7. **Glaces au citron** : Verse le mélange de limonade dans un bac à glaçons. Remplis chaque moule presque à ras bord. Place le bac au congélateur et entrepose le reste de la limonade dans le réfrigérateur. Attends quelques heures. Lorsque les glaçons ont gelé, ajoute quelques glaçons à ton verre d'eau pour lui donner une légère saveur de citron ou verse-toi un verre du reste de la limonade et ajoutes-y des glaçons.

Verse à nouveau le mélange de limonade dans le bac à glaçons lorsqu'il est vide.

8. **Sucettes gelées au citron** : Verse le mélange de limonade dans un moule à sucettes gelées. Remplis chaque sucette presque à ras bord et place un bâtonnet au centre de chacune d'elles. Place le moule au congélateur et entrepose le reste de la limonade (s'il en reste) dans le réfrigérateur. Tu pourras préparer d'autres sucettes avec le reste de la limonade lorsque tu les auras toutes mangées. Attends quelques heures.

Pour retirer une sucette, place le moule à l'envers sous le robinet et verse de l'eau chaude sur le moule. Tire doucement sur le bâtonnet. L'eau chaude fait fondre l'extérieur de la sucette, ce qui lui permet de glisser doucement hors du moule.



Suggestion

Tu n'as pas de moule à sucettes? Fabrique tes moules à partir de pots de yogourts vides et propres. Utilise des bâtonnets de bois comme bâtons. Place les pots de yogourts remplis de limonade au congélateur. Lorsque la limonade commence à geler et s'épaissit, insère les bâtonnets de bois. Pour retirer la sucette du pot de yogourt, tiens le pot à l'envers sous le robinet et verse de l'eau chaude sur le plastique. Tire doucement sur le bâtonnet jusqu'à ce que la sucette glisse à l'extérieur du pot.



Ce plan de cours a été produit par le Musée de l'agriculture et de l'alimentation du Canada.

[Consulter toutes les ressources d'apprentissage d'Ingenium sur notre site Web.](#)