



## Infusion à froid

### Ingrédients

- Eau
- Fruits de saison (ici : melons, nectarines, pêches)
- Herbes fraîches ou séchées (Verveine, menthe)
- épices selon les goûts (cannelle en bâton par exemple)

### Mode opératoire

- Couper les fruits en morceaux.
- Dans un grand contenant rempli d'eau, ajoutez les fruits, les herbes et les épices.
- Sucrer avec du sucre ou du miel selon les goûts. Le sucre contenu dans les fruits peut être suffisant.
- Conserver au réfrigérateur.

### Variante

- Vous pouvez aussi réaliser cette infusion à chaud puis la faire refroidir pour la conserver plus longtemps.

