

# TONIQUE à LA LAVANDE



Le tonique à la lavande combine deux traditions : l'eau tonique, popularisée pour la première fois en Grande-Bretagne au XIXe siècle, et la lavande, utilisée depuis longtemps dans les infusions françaises et méditerranéennes. Le "Lavender Tonic" moderne en tant que boisson artisanale est apparu plus récemment en Europe (notamment en Hongrie) et en Amérique du Nord grâce à l'essor des toniques botaniques.

---

## Infos

- **Temps de préparation:** 20 mins
  - **Temps de cuisson:** 0 mins
  - **Portions:** 2
- 

## Ingredients

- 1 citron, coupé en deux
  - 1 tasse d'eau bouillante
  - 2 cuillères à soupe de bourgeons de lavande culinaire séchés ou frais (voir Où acheter)
  - 1/4 de tasse de miel
  - Glace
  - Eau tonique, pour compléter
- 

## Préparation

### Etape 1

Presser l'une des moitiés de citron pour obtenir 1 cuillère à soupe de jus. Couper l'autre moitié de citron pour obtenir deux roues.

### **Etape 2**

Dans une tasse à mesurer liquide munie d'un bec verseur, mélanger l'eau bouillante avec la lavande et laisser infuser pendant 5 minutes. Incorporer le miel et le jus de citron jusqu'à ce que le miel se dissolve. Laissez refroidir complètement, puis filtrez dans une bouteille ou un bocal. Vous devriez obtenir environ 1 1/4 tasse. Réfrigérez jusqu'à ce que le produit soit froid, au moins 1 heure.

### **Etape 3**

Remplir deux verres highball de glace et ajouter 6 cuillères à soupe (3 onces) de sirop de lavande dans chaque verre. Compléter chaque verre avec de l'eau tonique, garnir d'une rondelle de citron et servir.