

## GLACE À L'EAU HUGO

---

Mise en place et préparation:  
env. 10 min

Prise au congélateur: env. 4 h

Pour 6 moules à bâtonnets glacés  
d'env. ½ dl

---

**2 citrons verts**, rincés  
à l'eau très chaude,  
épongés

**12 feuilles de menthe**

**4 c. s. de sirop de fleurs  
de sureau**

**1 dl de prosecco** ou d'eau

**½ dl d'eau minérale  
gazeuse**

---

Couper 6 minces rondelles dans un citron vert, mettre avec les feuilles de menthe dans les moules à bâtonnets glacés. Presser le reste des fruits (soit env. ½ dl de jus), mélanger avec sirop, prosecco et eau minérale, remplir les moules, poser les couvercles, laisser prendre env. 4 h au congélateur.

**Pièce:** 75 kcal, lip 0g, glu 14g, pro 0g

