JUS DE RAISIN AUX PLANTES ANIS/TILLEUL

CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 2 verres

Ingrédient	Quantité
raisin blanc	1 grappe
raisin noir	1 grappe
aubier de tilleul	1 càs
étoiles anis	4-5 (anis étoilé)

Préparation

1. Préparer une décoction de plantes en les plongeant dans 2 verres d'eau à froid, puis laisser frémir pendant une dizaine de minutes
2. En fin de cuisson, couvrir et laisser refroidir, l'eau va foncer et les principes actifs vont se concentrer
3. Préparer un jus de raisin avec les deux types de raisins (noir et blanc): Laver le raisin et passer les grains de raisin à l'extracteur de jus
4. Filtrer le jus pour récupérer les parties dures qui sont passées à travers. On obtient un jus rose intense, qui sera placé au réfrigérateur
5. Filtrer également la décoction de plantes. Filmer et laisser refroidir au frais comme le jus de raisin.
6. Au bout de quelques minutes, rassembler les liquides dans une bouteille, en commençant avec la décoction des plantes anis et tilleul. Ajouter le jus de raisins. Le breuvage est prêt.

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL, 2015-2024