## EFFERVESCENT À LA RENOUÉE DU JAPON X CUISINE SAUVAGE

## Ingrédients pour 16 personnes

Ingrédient	Quantité
Renouée du Japon	300 gr (jeunes tiges)
morceau de gingembre	3 cm (facultatif)
sucre	200 gr
eau	200 ml
bouteilles d'effervescent	2
Glaçons	(facultatif)
parures de renouée	200 gr (ou venant de la recette des rouleaux farcis de renouée)

## **Préparation**

1	1	a a no va na hila na a nt	100 +1000 0	ا کا دی دی دی دا	mattaváaa da	Laver faveillage	hian las sásbar
Ι.	Laver	convenablement	ies tiges d	ie renouee	nettoyees de	ieur reuilles;	bien les secher.

2.	Les passer à l'extracteur de jus (Jazz-Max) pour obtenir 200 ml de jus minimum (au besoin,	ajouter d	e
	l'eau).		

~	D 1		la a 2 11 a ata	and the second second	/ 1	and the second of	
3	Passer	ie dindemi	nre a l'exti	racteur; et	melander	ces dellx i	IIIS
<b>.</b>	1 45501	ic gingein	010 01 070	accedi, ce	menanger	ccs acan	0.0

## Infusion et sirop de renouée

- 1. Placer les parures de renouée dans une casserole et les recouvrir de 200 ml d'eau; faire bouillir; retirer du feu et laisser infuser à couvert durant 15 minutes minimum.
- 2. Filtrer pour obtenir 200 ml (au besoin, ajouter de l'eau).

outer 200 gr de sucre; amener à ébullition puis refroidir pour obtenir le sirop.
utor la ciron au jus de reneuée, bien mélanger, réserver
uter le sirop au jus de renouée; bien mélanger; réserver.
service
rser 3 cl de sirop dans les verres; ajouter l'eau ou le vin effervescent mis au frais.
cer éventuellement un glaçon. Déguster bien frais.