

# EFFERVESCENT À LA RENOUÉE DU JAPON



## Ingrédients pour 16 personnes

Ingrédient	Quantité
Renouée du Japon	300 gr (jeunes tiges)
morceau de gingembre	3 cm (facultatif)
sucré	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. Laver convenablement les tiges de renouée nettoyées de leur feuilles; bien les sécher.  

---

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

---

---
3. Passer le gingembre à l'extracteur; et mélanger ces deux jus.  

---

---

## 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).

---

---

3. Ajouter 200 gr de sucre; amener à ébullition puis refroidir pour obtenir le sirop.

---

---

4. Ajouter le sirop au jus de renouée; bien mélanger; réserver.

---

---

## Pour le service

1. Verser 3 cl de sirop dans les verres; ajouter l'eau ou le vin effervescent mis au frais.

---

---

2. Placer éventuellement un glaçon. Déguster bien frais.

---

---