

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)
sucre	200 gr
eau	200 ml
bouteilles d'effervescent	2
Glaçons	QS (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.
