

Ingrédients pour 1 Litre

Ingrédient	Quantité
Jeunes feuilles de frênes	50 gr
eau	1 L
Jus de citron	50 ml
sucre	200 gr
levure fraîche	8 mg
Racines de pissenlit	10 gr

Préparation

1. Préparer les racines de pissenlit : laver, peler et hacher les racines. Torréfier (sans matière grasse donc) les racines de pissenlit.

2. Préparer la frênette : porter à ébullition l'eau et les feuilles de frêne. Laisser refroidir et filtrer. Mélanger le jus de citron, le sucre, la levure et les racines de pissenlit.

3. Laisser fermenter 2 semaines.

4. Repos : filtrer et laisser reposer (idéalement) 2 mois hermétiquement.

5. Finition : mettre en bouteille.
