

Ingrédients pour 12 petits verres

Ingrédient	Quantité
Pommes bio	1.30 kg (les moins farineuses)
Gaillet gratteron	1 saladier
Citron Bio	0.50 pc (jus)
eau pétillante	1 L (facultatif)
Gin	(facultatif)

Préparation

1. Bien trier le gaillet gratteron (enlever les autres herbes qui y collent, idéalement au moment de la cueillette) et le laver.

2. Faire passer le gaillet dans un extracteur de jus* avec le jus d'un demi citron.

3. Faire passer les pommes dans un deuxième récipient (pas besoin de laver l'extracteur entre les 2.)

4. Verser le jus de gaillet dans le jus de pomme jusqu'à l'obtention d'un jus équilibré au goût souhaité. Mettre au frais jusqu'au moment de servir.

5. Secouer avant de servir. Mélanger avec de l'eau pétillante ou une "liche" de gin si souhaitée.

6. *Note : si vous n'avez pas d'extracteur de jus, mixer le gaillet avec un fond d'eau ou jus de pomme. Filtrer ou pas.
