

Ingrédients pour 12 petits verres

Ingrediant	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 "lichette" 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.
-