

# JUS D'ÉGOPODE, POMME & GINGEMBRE



CUISINE SAUVAGE

## Ingrédients pour 48 verres (flûtes)

Ingédient	Quantité
<b>Jus de pomme</b>	2 Litres (Tiré à l'extracteur)
<b>jus d'égopode</b>	300 ml (Tiré à l'extracteur)
<b>jus de gingembre</b>	2 cuillers à soupe (Tiré à l'extracteur)

## Préparation

1. Récolter en quantité des feuilles d'égopode avec leurs 'tiges' (les pétioles plus exactement), lesquelles sont la partie qui contient le plus de jus. Passer toutes les parties dans un extracteur et réserver au frais le jus obtenu.  
\_\_\_\_\_
2. Passer ensuite les pommes à l'extracteur et réserver au frais le jus obtenu (ou utiliser du jus de pomme). Enfin (et en dernier lieu!), passer le gingembre à l'extracteur (le gingembre imprègne toute la machine de son goût)  
\_\_\_\_\_
3. Mélanger les jus obtenus en respectant les proportions. Attention: ne pas se fier aveuglément à la recette et ne pas verser tous les ingrédients en une fois! Incorporer chacun d'entre eux à doses progressives, tout en goûtant au fur et à mesure. Le gingembre (et l'alcool éventuel) doivent être incorporés en dernier.  
\_\_\_\_\_
4. Servir très frais avec des glaçons et une jeune feuille d'égopode en déco. Cette préparation peut être enrichie de quelques gouttes de jus de citron vert, de gin, vodka, rhum, cava... si nécessaire. A tester également en sorbet!  
\_\_\_\_\_