

LIMONADE LACTO-FERMENTÉE AUX FLEURS DE PISSENLITS



Ingrédients pour 8 Verres

Ingrédient	Quantité
1,5 dl de levain de gingembre préparé et stocké au frigo d'après la recette de Marie-Claire Frédéric du blog Ni cru, ni cuit	1,5 dl (fait maison)
sucre	150 g (de betterave ou de canne clair)
citron	1 (jus)
Orange à jus	1 (jus)
Gingembre	3 cm (haché)
Fleurs de pissenlits	1 poignée (bien fraîches et débarrassées de leurs parties vertes)
eau filtrée	+/- 2,5 l

Préparation

1. La recette est prête à déguster après 2 jours mais ne nécessite pas plus d'une heure de préparation.

2. Pour un bocal de 3L: Remplir le bocal avec les ingrédients et le placer dans une pièce chauffée aux alentours des 20 ° et Laissez macérer pendant 2 jours. Filtrez et mettez en bouteilles. On peut boire directement la limonade qui sera frémissante. On peut attendre encore 2 jours en plaçant les bouteilles « à l'escalier de la cave » pour obtenir une boisson plus pétillante mais moins sucrée à consommer dans la semaine. Plus la limonade vieillit, plus elle devient corsée... Si la limonade n'est pas assez sucrée à votre goût, n'ajoutez pas de « biesse » sucre mais plutôt une cuillère à café de cramailotte dans le verre pour garder le côté « or des prés »

3.
