

# LIMONADE LACTO-FERMENTÉE AUX FLEURS DE PISSENLITS



## Ingrédients pour 8 Verres

Ingrédient	Quantité
<b>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</b>	1.50 (fait maison)
<b>sucré</b>	150 ( de betterave ou de canne clair)
<b>citron</b>	1 (jus)
<b>Orange à jus</b>	1 (jus )
<b>Gingembre</b>	3 (haché)
<b>Fleurs de pisserlits</b>	1 (bien fraîches et débarrassées de leurs parties vertes)
<b>eau filtrée</b>	

## 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 cramaillotte dans le verre pour garder le côté « or des prés »

3.