SORBIER TONIQUE

CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 1 L

Ingrédient	Quantité
sorbes	300 gr
sucre	20 gr
Eau plate	500 ml
eau pétillante	500 ml (ou jus de pomme)

Préparation

1. Couvrir les fruits du sorbier (les sorbes) d'eau et portez à ébullition.
2. Laissez infuser quelques heures, voire une nuit.
3. Filtrez pour éliminer les pépins.
4. Mélangez la purée de sorbes avec l'eau pétillante ou le jus de pomme et du sucre si vous le souhaitez.
5. Boire bien frais !

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL, 2015-2026