

A background photograph showing a vibrant orange ginger shot being poured from a glass pitcher into several clear glasses. The scene is set on a dark grey surface with fresh ingredients like ginger slices, lemons, and mandarin oranges scattered around.

UNE BOISSON SAINTE ET RAFRAÎCHISSANTE POUR L'ÉTÉ

SHOT DE GINGEMBRE



Envie d'une boisson désaltérante ? Pour mieux passer les journées chaudes qui s'annoncent, rien de tel qu'un bon shot de gingembre, une recette de Sallys Welt. Quelques ingrédients suffisent pour confectionner cette délicieuse boisson qui se conserve même plusieurs jours au réfrigérateur !

INGRÉDIENTS

- » 3-4 mandarines
- » 200 g de gingembre
- » 4 citrons
- » 2 c. à c. de curcuma
- » 400 ml d'eau



PRÉPARATION :

- 01.** Lavez les ingrédients. Pelez les mandarines et mettez-les dans un mixeur. Pelez les parties dures du gingembre avec une cuillère et coupez-le grossièrement en morceaux.
- 02.** Pelez les citrons et congelez le zeste (il peut servir pour la pâtisserie). Coupez le zist (partie blanche et amère entre la pulpe et le zeste) et jetez-le. Ôtez les pépins et mettez les citrons dans le mixeur avec les autres ingrédients.
- 03.** Ajoutez le curcuma frais ou en poudre, puis l'eau et mixez le tout jusqu'à obtenir un mélange bien lisse. Veillez à ce que les ingrédients ne chauffent pas pendant le mixage, utilisez, le cas échéant, le programme Smoothie de votre appareil.
- 04.** Versez le shot dans un bocal à vis et mettez au frais. Un verre de shot par jour suffit amplement.

C'EST PRÊT !