

Pétillant de mûres sauvages

★ recette pétillant de mûres sauvages ★

De nouvelles stagiaires sont arrivent jeudi soir et pour les accueillir j'ai réalisé quelques pétillants/limonades de mûres, puisque j'en ai à foison autour de la maison ☐☐

Avec cette chaleur cette boisson rafraîchissantes est un vrai régal et si simple à préparer.. je vous joins la recette :

★ pour 2 litres de pétillant

★ 1 bol bien remplie de mûres

★ 1 citron bio

★ 150g de sucre

★ 2 litre d'eau non chlorée (filtrée)

★ Dans un bocal à large goulot mettre le sucre et l'eau et mélangez

- ajoutez les mûres

- ajoutez les rondelles de citrons bio

- mélangez

- bouchez le bocal avec un tissus tenu par un élastique par exemple

★ laissez macérer cette potion quelques jours au soleil, et pensez à remuer tous les jours, avec cette chaleur cette première phase de fermentation va être très rapide ici en moins de 3 jours les premières bulles étaient déjà bien présentes, c'est le signe que la fermentation est bien en route

- filtrez puis mettre en bouteilles à bouchons mécaniques

- laissez fermenter encore quelques jours puis goûtez et dégazez chaque jour, quand le pétillant est à votre goût gardez au frais pour ralentir la fermentation ♥

Vous n'avez plus qu'à vous régaler c'est un vrai délice très parfumé

Revision #2

Created 2024-08-24 19:51:18 UTC by Guigui

Updated 2024-08-24 19:51:41 UTC by Guigui