

Club maté

Cette recette est moins sucrée que le club maté industriel. Personnellement, je préfère ma version !

Ingrédients

- 750 ml d'eau non chlorée (faites reposer de l'eau du robinet dans un cruche pendant une ou deux heures et c'est bon)
- 50 grammes de sucre
- 20 grammes de maté
- 50 ml de jus de citron
- 200 ml de [levain de gingembre](#)

Vous aurez besoin d'un bocal avec un joint en caoutchouc, genre le parfait, d'un litre

Préparation

- mettre l'eau dans le bocal
- ajouter le maté
- fermer le bocal
- laisser infuser 24h
- filtrer et remettre l'infusion dans le bocal
- ajouter le sucre
- secouer jusqu'à dissolution
- ajouter le reste des ingrédients
- fermer le bocal
- laisser fermenter 24h à température ambiante
- mettre en bouteille
- laisser la bouteille à température ambiante 24h
- mettre la bouteille au frigo avant de déguster

Attention : je ne sais pas à quoi c'est dû dans le maté, mais la pétillance de cette boisson est extrême ! Il faut dégazer la bouteille longtemps avant de pouvoir se servir. Mettez-vous au-dessus d'un évier pour l'ouvrir.

La mise au frigo ralentit la fermentation mais ne la stoppe pas complètement : ne laissez pas traîner la boisson indéfiniment.

Mis à jour 2024-10-30 18:23:18 CET par Luc