

Infusion pétillante

Sur le même principe que le club maté, on peut faire une boisson pétillante avec à peu près n'importe quelle infusion.

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 thé, de tisane, etc. Ajustez selon vos essais, mais 20 grammes est une bonne base de test.
- 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 thé, la tisane, etc.
- 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

Pour plus de pétillant, vous pouvez laisser la bouteille à température ambiante plus longtemps, mais attention au risque d'explosion.

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

Recommandations

Quelques thés et autres infusions testées avec succès.

- thé des moines (20g/l), un assemblage de thé noir, thé vert, fleurs de jasmin, souci et quelques autres arômes
- jardin des reines (20g/l), un délice au goût surprenant !
- thé vert earl grey bergamote (15-20g/l). NB : la marque est exclusive des comptoirs de la bio, un groupement de magasins bio, donc ça ne se trouve pas partout
- à cœur joie (20g/l), millepertuis, tulsi et orange. NB : attention, le millepertuis peut interagir avec certains médicaments

Révision #3

Créé 30 octobre 2024 18:16:28 par Luc

Mis à jour 6 février 2025 08:25:39 par Luc