



LES RECETTES DU CHEF DANIEL LAVERGNE

BREUVAGE DU PÈLERIN

APÉRITIF SANS ALCOOL

RECETTE :

- ÉPLUCHER LE GINGEMBRE ET LE COUPER EN MORCEAU.
- ÉCRASER LE GINGEMBRE AVEC UN PILON AU FOND D'UN BOL
- BIEN LAVER LA MENTHE, L'AJOUTER AU GINGEMBRE ET ÉCRASER À NOUVEAU.
- METTRE LE MÉLANGE DANS UNE GRANDE CARAFE (CAPACITÉ 1,5L).
- PRESSER LE JUS DE 2 CITRONS SUR LE MÉLANGE.
- AJOUTER 2 CUILLÈRES À SOUPE DE CASSONADE (SI VOUS AVEZ PEUR QUE CELA NE SOIT PAS ASSEZ DOUX).
- AJOUTER LA GLACE PILÉE ET L'EAU PÉTILLANTE.
- BIEN MÉLANGER (AVEC UNE GRANDE CUILLÈRE EN BOIS PAR EXEMPLE) ET METTRE AU FRAIS PENDANT 30 MINUTES.
- SERVIR FRAIS DANS DES VERRS DÉCORÉS AVEC QUELQUES FEUILLES DE MENTHE ET DES RONDELLES DE CITRON FRAIS.