

JUS DE GINGEMBRE (Pour 5 à 6 litres)

- 500 gr de gingembre en racine (100 à 150 g de gingembre par litre, selon le goût)
- 3 litres d'eau
- 1 litre de jus d'ananas
- 6 citrons en jus ou pulcho (mélanger citrons verts et citrons jaunes)
- Extrait de vanille
- $\frac{1}{2}$ litre de fleur d'oranger
- Sucre selon goût (1k) on peut aussi ajouter du sirop de canne ou sirop d'agave
- Feuilles de menthe fraîche

Préparation :

- Laver le gingembre, le couper en morceaux, le mixer avec de l'eau pour obtenir une pâte (le faire par petites quantités) ou encore mieux le passer à la centrifugeuse.
- Ajouter eau + sucre+ citron+ fleur d'oranger dans un bidon ou un grand récipient+jus
- Laisser macérer une nuit au frais
- Le lendemain, filtrer le tout
- Ajouter vanille, menthe, ajuster sucre si nécessaire
- Mettre en bouteilles
- On peut ajouter du jus multifruit, jus de banane, mangue...

Servir frais après avoir secoué la bouteille

Les bouteilles se congèlent très bien

BISSAP

Préparation : 20 mn + 5 heures de réfrigération

Cuisson : 10 mn

Ingrédients (pour environ 2 litres de boisson) :

- 2 tasses de bissap (fleur d'hibiscus)
- 2 litres et demi d'eau
- 100 g de sucre
- 2 sachet de sucre vanille
- 1 pincée de muscade
- 2 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger

Sirop de menthe

Préparation :

Rincer le bissap.

Faire bouillir le bissap et l'eau jusqu'à totale coloration de l'eau.

Laisser refroidir puis retirer le bissap du jus de cuisson.

Ajouter à ce jus les sucres, muscade, eau de fleur d'oranger et mélanger.

Mettre au frais pendant 5 heures et servir très frais

On peut mélanger jus de gingembre et bissap, c'est très bon !