

LE GINGER D'ELVIRE

Pour 3 litres

15 cm de gingembre

3 citrons

3 cuillérées à soupe de sucre

Râper le gingembre

Presser les citrons

Laisser macérer 24 heures le gingembre, le jus de citron et les 3 litres d'eau.

Filtrer et presser pour extraire le maximum de jus

Ajouter 1 cuillérée à soupe de sucre par litre

Mettre en bouteille

Ajouter une branche de menthe dans chaque bouteille

Conservation 2 à 3 jours