

Shots de gingembre, citron et curcuma

BREUVAGES - NON-ALCOOLISÉS - RECETTES



NOMBRE DE PORTION : 8 SHOTS DE 60 ML

TEMPS DE PRÉPARATION :
15 MIN

TEMPS DE CUISSON :

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 1 tasse de gingembre, coupé en gros morceaux et bien nettoyé
- 1 1/3 tasse de jus de citron frais
- 1 tasse de jus d'orange ou de jus de pommes ou d'eau de coco ou de jus d'ananas
- 1 c. thé de curcuma
- Quelques coups de moulins de poivre

*Pour les petites dents sucrées, vous pouvez ajouter un peu de sirop d'érable ou de miel, mais en principe, il n'y en a pas dans les shots!

Préparation

1. Tout mettre au mélangeur.
2. Réduire le plus possible en purée.
3. Passer le liquide dans un tamis fin. Bien presser la pulpe pour en retirer le plus de jus possible.
4. Vous pouvez conserver la pulpe et l'ajouter dans des vinaigrettes asiatiques ou des sautés pour aromatiser le plat. Ça se congèle très bien aussi.
5. Verser dans des petites fioles de 60 ml.
6. Conserver au frigo au maximum une semaine. Brasser le contenant avant de le boire.
7. Si vous voulez en faire en grosse batch, vous pouvez congeler le jus dans des cubes de glaçon ou encore dans des bouteilles plus grandes, car il faut laisser de la place pour ne pas faire éclater le verre lors de la congélation.