

Temps de cuisson : 20 minutes

Temps de préparation :

Degré de difficulté : Facile

Portion :



Ginger ale maison

Ingrédients :

- 1 tasse de gingembre frais sans la peau et coupé en tranche
- ½ tasse de miel
- 2 tasses d'eau
- 1 cuillère à soupe de zeste de citron ou de lime

Marche à suivre :

1. Dans une petite casserole, mettre tous les ingrédients ensemble. Portez à ébullition et réduire le feu à moyen doux. Laissez cuire de 15 à 20 minutes. Retirer du feu et laisser le mélange refroidir. Ensuite, filtrer le tout pour retirer le zeste et le gingembre.
2. Mettre de 2 à 5 cuillères à soupe du mélange dans votre eau pétillante. Ajoutez-y un quartier de citron ou de lime pour accentuer le goût.
3. Réfrigérer le reste du sirop; il va se conserver jusqu'à deux semaines.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2015/04/5-sirops-maisons-pour-pimper-votre-eau.html>