

Temps de cuisson :

Temps de préparation :

Degré de difficulté : Facile

Portion :

Pommes vertes et vin aromatisé



Ingrédients :

- ½ pomme verte coupée en dés
- 3 feuilles de basilic
- 1/8 tasse de sirop d'érable
- 1 c. soupe de jus de citron
- 1 tasse de vin à saveur de pommes
- 1/2 tasse de ginger ale maison

Marche à suivre :

1. Faire mariner pendant deux jours tous les ingrédients (sauf le vin et le ginger ale) 48 h.
2. Filtrer le truc et ajouter 1 tasse du vin saveur de pommes et ½ tasse de ginger ale maison!

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