Pétillant au mimosa

UNE BOISSON FLORALE DE SAISON !

Il est détoxifiant et il booste la vitalité. Il a des propriétés anti-inflammatoires, analgésiques et peut aider à atténuer les maux de tête. Son parfum floral apporte une touche unique à cette boisson.
Grâce à la fermentation, transformez facilement vos fleurs de mimosa en pétillant savoureux et pro-biotique !

Limonade fermentée : la recette du pétillant de mimosa :
Le mimosa est en fleurs 🌿🧡, et vous avez aussi des citrons dans votre jardin....
Et i vous sublimiez sa magie dans une boisson pétillante et rafraîchissante ?
Voici la recette parfaite mettre en bouteille cette pépite de saison !

🧡 Recette du pétillant au mimosa (pour 1 litre) :

- 1/3 de fleurs
- •2 tranches de citron
- 3/4 cuillère à soupe de sucre,
- de l'eau filtrée.

Comment faire ?

1️⃣ Mélanger le tout et fermer le bocal quelques jours.
2️⃣ Remuer tous les jours. Au bout de quelques jours les premières bulles de fermentation apparaissent. .
3️⃣ Filtrer et mettre dans une bouteille à fermeture mécanique deux trois jours de plus. Penser à dégazer pour laisser s'échapper le gaz et éviter toute explosion !

Copyright © 2024-2025 Laurence RONSIAUX

Bien choisir vos fleurs : récoltez des fleurs de mimosa fraîches, bien propres. Je vous déconseille les fleurs achetées en boutiques, car elles sont traitées. Préférez le mimosa trouvé dans la nature, loin des axes routiers.
Autre information à connaître : de par le processus de fabrication, des traces d'alcool sont présentes (entre 0,5 et 2%).

Carnet de recettes N°2

Copyright © 2024-2025 Laurence RONSIAUX
Tous droits réservés.

www.reequilibrage.fr