

Shot de gingembre



Photos: © Innovations-Genossenschaft dieCuisine



Conseils supplémentaires

de Julia Dunkel

Chef chez **dieCuisine**

- Le shot au gingembre se conserve jusqu'à cinq jours au réfrigérateur.
- Comme il est plus facile de mixer de grandes quantités, il peut être judicieux de verser une partie du liquide filtré dans des bacs à glaçons et de le congeler.
- Si vous n'avez pas de mixeur, vous pouvez également râper et presser le gingembre à la main.



env.
8 shots



env.
10 min

160 g de racine de gingembre frais

1 citron (jus et zeste)

4 dl de jus de pomme naturellement trouble

1 c. à c. de miel ou de sirop d'érable (selon la saveur)

Une pincée de poivre noir

Un peu d'eau (facultatif)

Préparation

1. Lavez soigneusement le citron. Râpez le zeste et pressez le jus.
2. Lavez bien le gingembre (épluchez-le si nécessaire) et coupez-le en gros morceaux.
3. Mettre tous les ingrédients dans le bol d'un mixeur puissant.
4. Mixer le mélange jusqu'à obtenir une texture aussi lisse que possible. Si le mixeur a de la peine, ajouter un peu d'eau.
5. Passer le liquide à travers un tamis fin ou un sac à lait végétal et pressez bien pour en extraire le plus de liquide possible.
6. Déguster.

www.diecuisine.ch



En collaboration avec