



KOMBUCHA

LA RECETTE FACILE

MATÉRIEL

- 1 grand bocal
- 1 tissu fin
- 1 élastique
- 1 souche de kombucha (scooby)
- 1 passoire

INGRÉDIENTS POUR 2 L

- 2 litres d'eau
- 250 g de sucre de canne complet
- 4 sachets de thé
- 250 ml de base liquide (livrée avec le scooby)

COMMENT FAIRE

- 1** Portez l'eau à ébullition et retirez du feu. Ajoutez le thé et le sucre. Laissez infuser 15 min, puis retirez les sachets de thé. Laissez refroidir 1 h jusqu'à température ambiante. Versez le thé refroidi dans le grand bocal.
- 2** Incorporez la souche et la base liquide de kombucha dans le bocal. Recouvrez le bocal avec le tissu fin et un élastique. Note : ne fermez pas le bocal hermétiquement.
- 3** Conservez le bocal à température ambiante dans un endroit peu ensoleillé. Goûtez le kombucha après 7 jours. Il doit être un peu effervescent et avoir une saveur acidulée. Pour un goût plus prononcé, laissez reposer jusqu'à 10 jours.
- 4** Retirez la souche. Conservez-la avec un peu de liquide pour une utilisation future. Filtrez la boisson.