



10 minutes



Sans cuisson



6 personnes

INGRÉDIENTS

- ½ litre de thé (1/3 noir et 2/3 vert) (soit 1 c à s rase de thé noir et 1 c à s de thé vert)
- 70 g de sucre de canne
- 1 mère de kombucha dans son liquide

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

1. Faire chauffer ½ litre d'eau.
2. Faire infuser le thé pendant 10 minutes et le filtrer.
3. Ajouter le sucre de canne, mélanger et laisser refroidir complètement.
4. Verser dans un bocal assez large, ajouter ½ litre d'eau et la mère de kombucha avec le liquide dans lequel elle baigne. La partie blanche de la mère doit être sur le dessus.
5. Laisser fermenter le kombucha pendant 5 jours en moyenne (plus ou moins en fonction de la température ambiante).
6. Goûter le kombucha et le mettre en bouteille à limonade avec un bouchon en céramique à levier.
7. Laisser fermenter à nouveau à température ambiante pendant environ 3 à 5 jours, puis placer au frais avant de déguster.

Fenouil Sargé
du lundi au samedi
de 9h à 19h
ZAC de la Pointe
02 43 81 87 71

Fenouil Université
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
22 bd. Louis Leprince-Ringuet
02 43 88 36 70

Fenouil République
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
1 b rue Gambetta
02 85 29 15 80

Fenouil Atlantides
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
4-6 avenue d'Haouza
02 85 29 29 69

Fenouil Antarès
du lundi au samedi
de 9h à 19h
Rond-point d'Antarès
02 43 78 93 82