

Boisson au Gingembre (Cocktail Jacqueline)

Environ 2 Litres

300Gr de Gingembre Frais

300Gr de sucre semoule

$\frac{1}{2}$ Litre de jus d'ananas

1 jus de citron

1 ou 2 pincées de muscade

1 litre d'eau (ou +)

Laver les racines de gingembre et les peler, puis les couper en morceaux, les piler ou mixer.

Les mettre ensuite dans un grand récipient et ajouter $\frac{1}{2}$ litre d'eau et les laisser macérer une nuit.

Tamiser au chinois et récupérer le jus dans une grande bassine.

Ajouter $\frac{1}{2}$ litre d'eau à travers le chinois dans la bassine.

Verser ensuite, le sucre semoule, le jus de citron, le jus d'ananas et la muscade.

Goûter et rectifier le dosage en sucre ou eau !

Mélanger et verser le cocktail dans des bouteilles et les réserver au réfrigérateur.

Servir bien frais.

Bonne dégustation.