

FRÊNETTE

Pour 5 litres d'eau :

- 20g de feuilles fraîches de frêne ;
- 2 cuillères à soupe de chicorée en grains ;
- 250g de sucre roux cristallisé ;
- 1 sachet de levure de bière ou de levure de boulanger ;
- quelques gouttes de jus de citron ;
-

Récepteur : une dame-Jeanne (ou autre).

Mettre les feuilles et la chicorée dans une casserole et faire une décoction en laissant bouillir pendant 30 minutes dans 2,5 litres d'eau. Filtrer.

Mettre de l'eau dans la dame-Jeanne jusqu'à mi-hauteur.

Ajouter la décoction, le sucre (préalablement dissout) et le jus de citron.

Compléter si nécessaire avec de l'eau et ajouter la levure dissoute dans un verre d'eau.

Laisser fermenter 5 à 10 jours à température ambiante et mettre en bouteilles lorsque le gros de la fermentation est terminé.

Utiliser des bouteilles à bière ou champagne et stocker à la cave.

FRÊNETTE

Pour 5 litres d'eau :

- 20g de feuilles fraîches de frêne ;
- 2 cuillères à soupe de chicorée en grains ;
- 250g de sucre roux cristallisé ;
- 1 sachet de levure de bière ou de levure de boulanger ;
- quelques gouttes de jus de citron ;
-

Récepteur : une dame-Jeanne (ou autre).

Mettre les feuilles et la chicorée dans une casserole et faire une décoction en laissant bouillir pendant 30 minutes dans 2,5 litres d'eau. Filtrer.

Mettre de l'eau dans la dame-Jeanne jusqu'à mi-hauteur.

Ajouter la décoction, le sucre (préalablement dissout) et le jus de citron.

Compléter si nécessaire avec de l'eau et ajouter la levure dissoute dans un verre d'eau.

Laisser fermenter 5 à 10 jours à température ambiante et mettre en bouteilles lorsque le gros de la fermentation est terminé.

Utiliser des bouteilles à bière ou champagne et stocker à la cave.

FRÊNETTE

Pour 5 litres d'eau :

- 20g de feuilles fraîches de frêne ;
- 2 cuillères à soupe de chicorée en grains ;
- 250g de sucre roux cristallisé ;
- 1 sachet de levure de bière ou de levure de boulanger ;
- quelques gouttes de jus de citron ;
-

Récepteur : une dame-Jeanne (ou autre).

Mettre les feuilles et la chicorée dans une casserole et faire une décoction en laissant bouillir pendant 30 minutes dans 2,5 litres d'eau. Filtrer.

Mettre de l'eau dans la dame-Jeanne jusqu'à mi-hauteur.

Ajouter la décoction, le sucre (préalablement dissout) et le jus de citron.

Compléter si nécessaire avec de l'eau et ajouter la levure dissoute dans un verre d'eau.

Laisser fermenter 5 à 10 jours à température ambiante et mettre en bouteilles lorsque le gros de la fermentation est terminé.

Utiliser des bouteilles à bière ou champagne et stocker à la cave.

FRÊNETTE

Pour 5 litres d'eau :

- 20g de feuilles fraîches de frêne ;
- 2 cuillères à soupe de chicorée en grains ;
- 250g de sucre roux cristallisé ;
- 1 sachet de levure de bière ou de levure de boulanger ;
- quelques gouttes de jus de citron ;
-

Récepteur : une dame-Jeanne (ou autre).

Mettre les feuilles et la chicorée dans une casserole et faire une décoction en laissant bouillir pendant 30 minutes dans 2,5 litres d'eau. Filtrer.

Mettre de l'eau dans la dame-Jeanne jusqu'à mi-hauteur.

Ajouter la décoction, le sucre (préalablement dissout) et le jus de citron.

Compléter si nécessaire avec de l'eau et ajouter la levure dissoute dans un verre d'eau.

Laisser fermenter 5 à 10 jours à température ambiante et mettre en bouteilles lorsque le gros de la fermentation est terminé.

Utiliser des bouteilles à bière ou champagne et stocker à la cave.