

## COCKTAIL ROUGE À BULLES

Jus de fruits ou de légumes en fermentation spontanée

### INGRÉDIENTS :

- 4 betteraves
- 2 barquettes de framboises
- 100 g de fraises



x 2



30 min



3 min



Pas cher



Moyen

1. Lavez et passez les fruits à la centrifugeuse. Ajoutez une pincée de sel. Mettez le jus dans des bocaux avec joint hermétique jusqu'à 3 cm en dessous du bord et fermez.
2. Dans un endroit à température ambiante (20°C) laissez fermenter 3 à 7 jours en remuant quotidiennement les bocaux, cela évite la formation de moisissures.
3. Lorsque les bulles se forment, versez dans les bouteilles en verre. Vous pouvez le consommer dès à présent. Si le goût ne vous convient pas, vous pouvez le laisser reposer 1 à 2 semaines à température ambiante en dégazant chaque jour. Lorsque le goût vous convient, placez la bouteille au frais pour ralentir la fermentation et consommez-le.

Source : <http://www.ccvannepayssothe.fr>

ADEME



Agence de l'Environnement  
et de la Métrique de l'Énergie

