

Eaux parfumées façon Armelle

Matériel :

- ✓ 5 bidons de 20 litres
- ✓ sachets de thé moyens en papier
- ✓ 20 litres d'eau du robinet par bidon.

La macération est un procédé qui consiste à laisser séjourner un solide dans un liquide froid pour en extraire les composés solubles, ou bien, pour qu'il absorbe ce liquide afin d'en obtenir le parfum ou la saveur, **de 8 à 12h ou 24h.**

1. « orange »

- Gingembre bio 2 racines moyennes mixé ou râpé
- Curcuma bio 2 racines mixé ou rapé
- 50 feuilles de verveine fraîches du jardin



2. « rose »

- Hibiscus sec bio 100 grammes



3. « jaune » :

- Citron bio 5 zestes et jus (ne pas mettre les citrons entiers pour éviter le goût amer du blanc de citron)
- Poivre de Timur 2 petits sacs à thé (peut être remplacé par de la cardamome)
- Curcuma 2 cuillères à soupe de jus pour colorer !



4. « soleil » :

- Sirop ananas 2 bidons de 75cl
- Feuilles de menthe fraîches du jardin une centaine ou 10 sachets



5. « blanche » :

- Badiane 2 cuillères à soupe concassées
- Cardamome 2 cuillères à soupe concassées
- Cannelle 4 bâtons
- Aneth 5 sachets à thé de feuilles fraîches



Après macération à consommer dans les 24h s'ils ne sont pas stockés au froid !!

Bonne dégustation !