



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

## . Gelée citron miel gingembre .



Ingrédients pour 3 pots à confiture :

- 1 morceau de gingembre frais
  - 2 gros citrons
  - 2 sachet de thé à la menthe
  - 9 à 12 c.à.s de miel
- 
- Faire infuser le thé et le verser jusqu'à mi-hauteur dans des bocaux
  - Couper et ajouter le citron en fines tranches épépinées
  - Ajouter de fins morceaux de gingembre frais pelé et coupé
  - Ajouter le miel à convenance (entre 3 et 4 c.à.s par pot)
  - Fermer le récipient, le retourner, puis le mettre au réfrigérateur
  - Au bout de 24h le contenu va se transformer en gelée
  - Servir le matin sur du pain, ou dans un thé, cela remplacera le sucre

Astuces :

- Ces pots se conservent 2 à 3 mois au réfrigérateur
- Cette gelée aurait des effets detox et apaiserait le mal de gorge (une recette pour l'automne, hiver)
- Pour une texture plus prise, utiliser de la pectine ou un sachet de VITPRIS
- Vous pouvez remplacer le miel par du sirop d'agave pour diminuer le gout sucré

