

JUS DE GINGEMBRE



Pour 5 litres

Temps total : 15 min > préparation : 10 min - Thermomix : 5 min

Valeurs nutritionnelles par verre de 250 ml :

Valeur énergétique 815 kJ et 187 kcal - Protides 1 g - Glucides 45 g - Lipides 0 g

500 g de racine de gingembre
2 000-2 500 g d'eau
500 g de sucre (ajuster en fonction
de vos goûts)
100 g de sucre vanillé Thermomix
200 g de jus de citron
2L de jus d'ananas (100% pur jus)

Éléments Thermomix

Spatule

Accessoire utile

Passoire fine, 5 bouteilles (1L)

1. Mettre les racines de gingembre dans le bol et mixer 10 sec/vitesse 10. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
2. Recouvrir à peine d'eau et mixer 1 min/vitesse 6, puis 1 min/vitesse 10.
3. Rajouter de l'eau jusqu'à la graduation 1,5 L de votre bol, et mixer 1 min/vitesse 10.
4. Filtrer le jus obtenu à l'aide d'un tamis fin au-dessus d'un saladier.
5. Remettre la pulpe obtenue dans le bol, rajouter de l'eau jusqu'à la graduation 1 L de votre bol, et mixer 30 sec/vitesse 10.
6. Filtrer à nouveau 2 ou 3 fois à l'aide du tamis.
7. Ajouter le reste des ingrédients au jus du saladier, bien mélanger et servir très frais.

Conseil Thermomix

Ce jus se congèle très bien pour une utilisation ultérieure.

Pour une boisson plus douce, on peut diminuer la quantité de gingembre utilisée.

Variante Thermomix

Pour obtenir un cocktail, vous pouvez rajouter à ce mélange un peu de rhum.

Vous pouvez aussi utiliser la pulpe de gingembre restante pour confectionner une confiture de gingembre : la peser, la mettre dans le bol, ajouter le même poids de sucre, et faire cuire 20 à 30 min/100°C/vitesse 2.