



Les ingrédients :

- Eau (1L)
- Sucre (blanc, de canne...) : 2 cuillères à soupe (30-50 g)
- Citron (1-3 tranches) ou jus d'1/2 citron
- 1 figue sèche
- Grains de kéfir : 2 cuillères à soupe (30-50 g)

Le matériel

- Un bocal en verre (de plus d'un litre)
- Une passoire
- Une bouteille en verre (1 L) avec bouchon hermétique (type bouteille à limonade)

1 Je verse l'eau et le sucre dans le bocal et je mélange jusqu'à dissolution



2 J'ajoute le citron, la figue et les grains de kéfir



3 Je couvre à l'aide d'un torchon, ou je ferme (non hermétiquement)



4 Je laisse à température ambiante (20-25°C) pendant 1- 2 jours, ou jusqu'à la remontée de la figue à la surface



Graphimall-
www.freepik.com

5 Je filtre la boisson, pour enlever les grains de kéfir (voir **5bis**), le citron et la figue

6 Je verse la boisson dans la bouteille de limonade. Optionnel : J'ajoute ce que j'aime pour aromatiser (gingembre, feuilles de menthe,...).



<https://fr.freepik.com/>

7 Je ferme la bouteille hermétiquement et je prolonge la fermentation de 24h-48h à température ambiante



Graphimall-
www.freepik.com

Optionnel :
J'ajoute le
reste du jus de
citron

8 Je mets la boisson au réfrigérateur. Et c'est Fini !
À déguster frais, c'est meilleur !

5 Bis Je rince les grains, et je les conserve dans de l'eau avec un peu de sucre, au réfrigérateur, pour une future utilisation. Ils se conservent ainsi plusieurs semaines!

Quand le kéfir fermente, des bulles apparaissent dans la boisson et en surface, c'est normal ! C'est le signe que les microorganismes se développent !

Bon Appétit !