

*Jus aux queues de
Fraises*



Jus de queues de Fraises



1L de jus



15 minutes

INGREDIENTS

150g de queue de fraise

500g d'eau

INSTRUCTIONS

1. Couper les queues de vos fraises, en y laissant un peu de chair pour assurer un gout encore plus prononcé, pour en récupérer 150g
2. Porter l'eau à ébullition et verser la sur les queues de fraises
3. Mettre au frais pendant 24h afin de bien laisser infuser les queues.
4. Filtrer et verser dans une carafe

Mes petits conseils: Vous pouvez y ajouter un peu de sucre selon votre gout ainsi qu'un peu de citron et de menthe dans un verre. Le jus n'en sera que meilleur



<https://www.dufilaretordre-box.fr/blog/>

