

Boisson effervescente (soda) à l'argousier Calibre .22



Étape numéro 1 : Sirop d'argousier

Ingrédients:

Argousier frais ou surgelé	1 tasse
Sucre semoule	1 tasse
Eau	1 tasse

Méthode:

Dans une casserole, déposez l'eau et le sucre et portez à ébullition puis éteignez le feu. Vous obtenez alors un sirop simple.

Déposez les baies d'argousier dans le sirop. Et laissez refroidir l'appareil complètement.

Versez les baies et le sirop dans un mélangeur et malaxez pendant 30 secondes.

Tamisez le liquide afin de retenir les pépins. Conservez les pépins dans un contenant au congélateur pour une prochaine recette.

Retirer du feu et réserver.

Étape numéro 2 : Le soda



Versez le contenu dans un siphon et refermez le couvercle.

Insérez deux bonbonnes de CO₂ dans le siphon. Bien mélanger.

Appuyez délicatement sur le détonateur du siphon afin de faire sortir l'air.

Ajoutez une troisième bonbonne de CO₂ et mélangez encore.

Laissez reposer le siphon au réfrigérateur pour au moins deux heures.

Mélanger à nouveau et servez !