

## *Coca maison*

plaisir à savourer de temps à autre

### Ingrédients pour 1L

- 1L d'eau gazeuse d'eau bien fraîche
- 20cl de caramel liquide (recette sur le site ou tout prêt)
- 2 battons de cannelle
- 2 cuillères à soupe de gingembre en poudre
- Le zeste d'un citron vert, d'un citron jaune et d'une orange bio idéalement
- 1 fleur de badiane
- 1 graine de coriandre
- Option : 2 cuillères à soupe de vanille liquide

### Préparation 10 minutes / Infusion 45 minutes

- Prélever le zeste des fruits. Attention à s'arrêter avant le blanc. Celui-ci est amer.
- Dans un saladier mettre
- Le caramel, la cannelle, le gingembre, les zestes, la badiane et la coriandre
- Laisser infuser 45minutes
- Filtrer et verser dans une bouteille en verre
- Ajouter l'eau pétillante
- Servir et réserver au frais

### Accompagnement

- Vous pouvez préparer cette boisson pour des anniversaires ou le dimanche. Elle reste quand même sucrée
- Attention à choisir une eau pétillante pas trop minéralisée et adaptée aux enfants (voir article sur les eaux)

Diétôdélèves