



1. Dans une carafe, d'une contenance d'au moins 1,5 litre, versez :  
L'eau pétillante,  
La menthe, rincée et effeuillée,  
Le gingembre, pelé et coupé en fines lamelles,  
Un citron vert rincé et coupé en fines lamelles,  
Le zeste (j'utilise une [Microplane](#)) et le jus du deuxième citron vert,  
Le sirop de canne,  
Une quinzaine de framboises entières.
2. Mixez le reste des framboises et versez le coulis dans la carafe.
3. Remuez délicatement avec une grande cuillère et réservez au frais au moins 30 mn avant de servir.

💡 Si vous n'aimez pas les petits grains dans les framboises, filtrez le coulis une fois que vous aurez mixé les framboises.  
Pour avoir toujours du gingembre en stock, pensez à le congeler.  
Pelez un morceau frais, mettez-le au congélateur dans un papier film et râpez-le, sans le décongeler, au fur et à mesure de vos besoins.  
Et évitez le gingembre en poudre qui n'a vraiment pas grand-chose à voir avec le gingembre frais...

Super facile  
20 mn de préparation  
Assez cher  
Sans gluten  
Veggie  
Vegan  
Cru

#### Ingrédients pour 6 pers. :

Vous aurez besoin d'un mixeur,  
d'une râpe fine et d'une grande carafe

- 50 ml de **sirop de canne**
- 250 g de **framboises**
- 2 **citrons verts bios**
- 1 cm de **gingembre frais**
- 1 dizaine de **feuilles de menthe**
- 1 l d'**eau gazeuse** (de préférence de la Badoit)

#### *Variantes :*

Vous pouvez ajouter une dizaine de glaçons ou de la glace pilée.  
Si vous aimez la limonade plus sucrée, mettez 100 ml de sirop de canne.  
Le gingembre est facultatif, mettez en plus ou moins, ou pas du tout selon vos goûts.

