



Super facile
10 min de préparation
15 min de cuisson
Bon marché
Sans gluten
Veggie
Vegan

Ingrédients pour 2 pers. :

50 cl d'eau
6 feuilles de **sauge**
2 rondelles de **gingembre** frais
pelé
Le zeste d'1/2 **orange** bio

1. Écrasez légèrement le gingembre dans un mortier ou avec le plat d'un couteau (attention à ne pas vous couper !).
2. Râpez le zeste de l'orange avec une râpe fine.
3. Mettez le gingembre, la sauge et le zeste de l'orange dans une casserole avec l'eau. Amenez juste à ébullition puis baissez le feu pour réduire à un léger frémissement pendant 2 à 3 min.
4. Arrêtez le feu et laissez infuser pendant 7 min.
5. Filtrez et servez chaud.



Pour bien conserver la sauge, et toutes les herbes aromatiques en général, rincez-la à l'eau claire et emballez-la dans une feuille de papier absorbant. Mettez-la dans une boîte hermétique au réfrigérateur, elle se conservera environ une semaine.

