



PROPOSÉE  
PAR LAURIE

*Recette au top !*

# LUPIN GINGEMBRE, CITRON



LA TRIBU  
DES  
KAWAS



**Voilà une recette qui ne manque ni de piquant, ni de soleil...**

# LE LUPIN GINGEMBRE, CITRON

## TU AURAS BESOIN DE :

100mL de lupin moulu, quelques morceaux de gingembre frais, 1 citron, 1 cuil.à café de sirop d'agave, de la glace pilée.

## JE TE GUIDE :

- 1• découpe le gingembre en petits morceaux
- 2• infuse le gingembre et le lupin Lobodis dans ta cafetière à piston, n'oublie pas de bien mélanger avant de presser, puis réserve l'infusion au frais
- 3• verse quelques gouttes de jus de citron dans ta tasse
- 4• ajoute la glace pilée puis arrose de sirop d'agave
- 5• verse ton lupin infusé au gingembre dans ta tasse
- 6• ajoute quelques morceaux de gingembre frais
- 7• décore avec des rondelles de citron
- 8• fin prêt à déguster

**Tu préfères une explication en vidéo ? C'est par ici...**



[www.latribudeskawas.fr](http://www.latribudeskawas.fr) | @latribudeskawas

LA TRIBU DES KAWAS • 35470 BAIN DE BRETAGNE