



**PROPOSÉE  
PAR LAURIE**

*Recette au top !*

# **LUPIN GINGEMBRE, CITRON**





*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 pillée.



## JETE 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 pillée 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 • 34470 BAIN DE BRETAGNE