

Je boirais bien un petit verre - pas vous ?

Qui me connaît sait combien j'apprécie ce moment qu'est « l'apéro »; qu'il soit fait de bon vin ou de bulles! Je ne me vois pas faire l'impasse d'un moment aussi sympathique et conviviale.

Hep ...attendez, il ne s'agit pas de celui-ci d'apéro, encore que je peux tout à fait vous



recommander
Tunnel à Sion.

cette bouteille L'A.p.Ro 18:30 de chez Germanier, la cave du

Du coup, tout est bon pour aller explorer ce vaste domaine sous la focale « vivant et le moins transformé possible », en clair - sans alcool et pourtant festif, oui ça existe ! J'ai découvert, goûté et testé une boisson fort sympathique la *Bière de Gingembre*. Elle est idéale, peu coûteuse et nécessite qu'un petit nombre d'ingrédients. Elle est facile, rapide à faire et peut être déclinée selon goût, à l'infini en rajouter des épices, en l'aromatisant avec du jus et du zeste d'orange, avec un soupçon de jus d'ananas, et « chut » même avec un soupçon d'alcool !

Pour la petite histoire elle serait d'origine de la Jamaïque produite depuis bien des siècles à base de gingembre, de mélasse de canne, de citron vert et de levure de boulanger. Ce sont nos amis British qui en ont fait une bière, brassée dès 1700 dans la région du Yorkshire.

Intéressé par la recette ? C'est par ici [à télécharger](#)

N'hésitez pas à me laisser un commentaire si d'aventure vous tester cette fabrication !

Miami et à tout soudain