

Pipi du Dragon



5 beaux citrons bio (environ 650 g)
100 g de gingembre frais bio
50 g de curcuma frais bio



Peler les citrons à vifs
Laver et passer à la brosse à légume le gingembre et le curcuma
Mixer le tout et passer dans un tamis.
Mettre dans une bouteille ou un pot en verre au frais

Voici quelques idées de recettes pour boire le Pipi du Dragon :

A consommer en début de journée ou le soir, seul ou entre amis.
De quoi être en forme et affronter l'hiver avec un système immunitaire au top ! Et tout ça, en se faisant plaisir.
Mais je conseille de ne pas abuser des doses le soir au risque d'avoir du mal à vous endormir

Recette du matin :

- 5cl de Pipi du Dragon
A consommer pur dans un petit verre. Cela vous boostera pour la journée.
Dans un cadre sportif, vous pouvez prendre un peu plus de 5cl le matin.

Recette du midi :

- 20cl de boisson aux amandes ou de coco
- 3cl de Pipi du Dragon
Une pincée de cannelle
Dans un grand verre, versez le Pipi du Dragon, puis complétez avec la boisson aux amandes. Saupoudrer de cannelle en poudre.
Cette boisson s'appelle le **lait d'or**. A déguster en dessert.

Recette de l'après-midi :

- De l'eau chaude
- 3cl de Pipi du Dragon
Dans une grande tasse, verser le Pipi du Dragon, puis ajouter l'eau chaude frémissante, (On peut compléter d'une cuillère de miel).
A boire au goûter, pour se réchauffer au coin du feu.

Recette de fête :

Selon le cocktail de votre choix, ajouter un peu de Pipi du Dragon avec du jus d'orange. Votre cocktail sera pimenté et transformé !
A consommer avec modération bien évidemment.

