

A glass bottle with a metal clasp lid, partially filled with a yellowish-orange liquid, sits on a white surface. To its right, a small glass dish also contains a similar liquid. The background is a soft, out-of-focus white.

# *Le tepache d'Ateliers au Four au Moulin*

## **La recette**

Ingrédients pour 1 litre de boisson

- pelures d'un ananas bio
- 2 litres d'eau filtrée
- 200 g de sucre (type rapadura, complet ou cassonade)
- 1 bâton de cannelle (facultatif)
- 2 clous de girofle (facultatif)

Rincer les peaux d'ananas et les mettre dans un bocal.

Ajouter le sucre et 1 litre d'eau filtrée refroidie. Fermer le bocal et mélanger pour dissoudre le sucre.

Laisser le tepache à température ambiante.

Au bout de 2-3 jours, le liquide va devenir trouble et une mousse va se former sur le dessus. Il faut le goûter pour voir si la boisson est prête.

Écumer la mousse blanche qui s'est formée sur le dessus, ôter les peaux d'ananas.

À ce stade, le tepache ne pétillie pas. Pour obtenir une boisson pétillante, laisser fermenter en bouteille à température ambiante 1 jour.

Répartir dans les bouteilles en filtrant pour retenir les épices et impuretés.

Mettre ensuite le tepache au réfrigérateur et déguster bien frais.