



# Kombucha

UNE RECETTE PAR SAMUEL MACHON

## directions

- 1760g d'un liquide sans particule en suspension (filtré)
- 240g de sucre
- 1 mère de kombucha qui recouvre au minimum 1/4 de la surface du liquide
- Tout mélanger et mettre en bocal sans fermer hermétiquement le couvercle (recouvrir d'un torchon propre tenu par un élastique)
- laisser 7 à 8 jours



- Pour le vinaigre de kombucha, laisser encore 15 jours ou plus selon la force de l'acidité désirée