

# **Gnamankoudji ou jus de gingembre**

## **( Côte d'Ivoire )**



### **Ingédients :**

**Préparation : 1 heure**

1 citron

1 sachet de sucre vanillé

500grs de sucre semoule

de l'eau

500grs gingembre frais

feuille de menthe (facultatif)

### **Étape 1**

Éplucher le gingembre et le passer au mixeur avec un peu d'eau pour obtenir une pâte.

### **Étape 2**

Mettre l'eau dans un grand récipient, y ajouter la pâte de gingembre et le citron coupé mais pas épluché. Laisser reposer une bonne demi-heure.

### **Étape 3**

Filtrer le jus. Ajouter la vanille, et petit à petit le sucre. Goûter régulièrement pour vérifier si la quantité de sucre est suffisante. Ajouter aussi de l'eau si vous trouver le goût trop fort. Rajouter quelques feuilles de menthe, embouteiller et stocker au frigo.

### **Étape 4**

Bien secouer la bouteille avant de servir, car le gingembre se dépose au fond.