La Raffinerie
LE TIERS-LIEU SOUS LES FILAOS

Infusion de peaux d'ananas

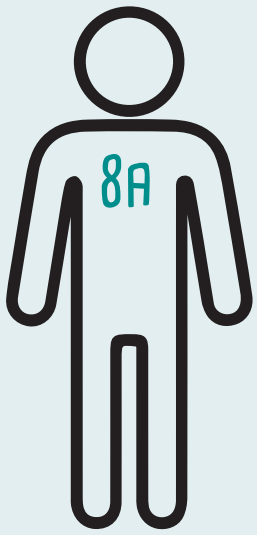
COÛT MATIÈRE PREMIÈRE



TEMPS DE RÉALISATION



AGE MINIMUN



DIFFICULTÉ





DATE // MAI 2026
AUTEUR // STEPHANIE ET CÉLINE
CONTACT // CONTACT@LARAFFINERIE.RE

CC BY NY SA
LES UTILISATEUR.ICES DE CETTE FICHE S'ENGAGENT À RESPECTER LES RÈGLES ÉLÉMENTAIRES DE SÉCURITÉ - UTILISATION LIBRE

Fiche Tuto **Infusion de peaux d'ananas** Rec-22

= Ingrédients =

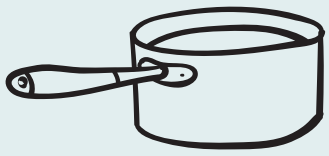


Ananas

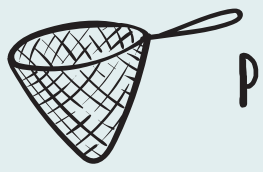


Eau

= Matériels =



Casserole



Passoire

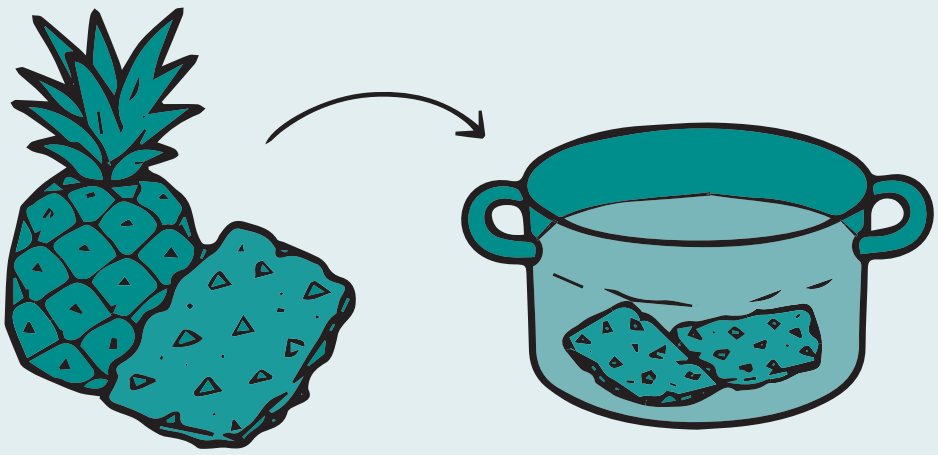


planche à découper



couteau

= Recette =



① Mettre la peau d'ananas lavée dans la casserole avec de l'eau.



② Porter à ébullition et laisser frémir pendant 1 h.



③ Filtrer l'infusion et consommer chaud ou froid.

Bonus :
Agrémenter l'infusion avec les épices de votre choix pendant l'ébullition (cannelle, cardamome, 4 épices, vanille...)