

# Pétillant de feuilles de figuier

## Ingrédients pour 2 litres de pétillant

5 belles feuilles de figuier fraîches  
200 g de sucre  
2 citrons  
2 figues sèches  
2 l d'eau de source ou filtrée (sans chlore)

## Préparation

Enlever le pétiole des feuilles.

Mettre l'eau, les feuilles, le sucre, les figues et les citrons coupés en rondelles dans un bocal fermé par une gaze tenue par un élastique.

Laisser macérer pendant 4-5 jours au soleil ou à la chaleur en remuant chaque jour avec une cuiller en bois.

Lorsque de petites bulles apparaissent, filtrer et transvaser dans des bouteilles à clip (bouteille à bière) ou à bouchon vissé.

Laisser encore fermenter 5 à 10 jours à température ambiante en surveillant la production de gaz, puis stocker au réfrigérateur.

Déguster bien frais.

### ***Attention à l'ouverture des bouteilles, elle peut être violente !***

*Le bouchon à vis, s'il n'est pas vissé à fond, permet de laisser le gaz s'échapper légèrement en cours de fermentation. Surveiller régulièrement les bouteilles et dégazer avec précaution !*

**Recette : Pascale Burel, adaptée de la recette du pétillant de fleurs de sureau**