



Menthe Sèche

Kuru Nane



1 botte de menthe

- # Lavez la menthe jusqu'à qu'il n'y a plus de terre dessus.
- # Séparez en quelques morceaux puis faites des petites bottes avec un fil. Mettez dans un endroit où il y a du soleil.
- # Laissez attendre 1 ou 2 jours selon le soleil. La menthe doit être sèche croustillante.
- # Mettez dans un filtre puis écrasez pour filtrer. Secouez pour tamiser la menthe.
- # Placez la menthe sèche dans un bol puis fermez serrement. Conservez dans un endroit qui ne voit pas la lumière.

N-B; La menthe ne doit pas trop rester en pleine air. Sinon la couleur deviendra claire et l'odeur disparaîtra. Il est conseillé de préparer dans les mois d'été.