

Recette offerte par "Forêts et Papilles"

Un chaga-expresso.... facile !

Le chaga : la fontaine de jouvence de notre forêt québécoise!

Ce champignon médicinal pousse sur les bouleaux blancs ou jaunes, il est récolté manuellement, séché à basse température afin de conserver ses précieux nutriments. Il est considéré comme un adaptogène. Il contiendrait 25% d'antioxydants, dont le super oxyde-dismutase (qui protège le corps des radicaux libres!). Très connu en Chine, en Russie et en Europe du Nord où il est considéré comme un super aliment!

Reconnu comme : anti-inflammatoire, antiviral, antifongique, anti tumoral. Le chaga aurait aussi la faculté d'équilibrer le taux de sucre dans le sang.

Ingrédients :

- 1 cuillerée bien bombée de café fraîchement moulu de votre choix
- 1 belle cuillerée à café de poudre de chaga de Forêts et Papilles.



Méthode :

Dans votre cafetière, mélangez le café et le chaga.....tout simplement!

Ça prend aussi de l'eau bien-sûr!

Vous obtenez un délicieux café "arrondi" en bouche et beaucoup moins acide!
Prenez le temps de déguster; c'est vraiment délicieux!

Forêts
&
Papilles
Délicieuse de nature

