

COCKTAILS SANS ALCOOL

PERRIER, POMME, SIROP DE VIOLETTE.

Dans un pichet ou shaker, ajoutez le jus pressé de 2 citrons verts, 1 litre de Perrier, 50 cl de jus de pomme et 30 ml de sirop de violette, 1 c à café de sirop de sucre de canne.

Mélangez et mettez au frais.

Au moment de servir, ajoutez quelques glaçons.

MOJITO Á LA FRAISE

Préparation au verre.

Placez 3 fraises, le jus de la moitié d'un citron vert 1 c à café de sucre de canne et quelques feuilles de menthe dans le fond du verre.

Ecrasez le tout à la fourchette, mélangez, remplissez au 3/4 le verre de glaçons ensuite complétez avec de l'eau gazeuse. Ajoutez une feuille de menthe ,1 fraise en garniture, servez bien frais.

Jus de pommes pétillant et grenadine.

Versez dans un pichet ou shaker, 30 cl de jus de citron vert, 10 c à café de sirop de grenadine, ajoutez 1 litre de jus de pomme pétillant sans alcool, mélangez.

Mettre au frais, ajoutez des glaçons avant de servir.