

*Citronnade
par Manue*



Un grand pichet, de l'eau, des rondelles de citron, des rondelles d'orange, du sucre.

Un tour au frigo et quelques heures après on déguste bien frais.



Les Pites Frichtis de Manue
<http://manueg.canalblog.com>

Cocktail estival par Bache



Ingrédients pour 4 personnes:

400 grammes de fraises
5 branches de rhubarbe
30cl de l'eau
3 cuillères à soupe de sirop d'agave

Préparation :

Peler et nettoyer la rhubarbe. La couper en tronçons. Faire bouillir l'eau et y ajouter les tronçons de rhubarbe. Couvrir, laisser mijoter 10 minutes à feu doux. Ça doit donner une jolie compote assez liquide. Après 10 minutes ôter du feu et laisser refroidir.

Pendant ce temps nettoyer les fraises.

Passer la rhubarbe et les fraises à la centrifugeuse, ajouter le sirop d'agave pour sucrer un peu le tout (le rhubarbe c'est quand même pas mal acide).

Mettre au frigo.

Au moment de déguster, ajouter quelques glaçons.



Bache à la Cuisine !

<http://bachealacuisine.canalblog.com>

Cocktail Perrier Pomme Violette

par Valérie



Ingrédients pour 2 personnes:

une cannette de Perrier au citron vert
du jus de pomme
du sirop de violette (que vous pouvez remplacer par un
sirop aux fruits rouges de votre choix)

Préparation :

Par verre, versez 2/3 de Perrier +1/3 de jus de pomme+
une cuillère à soupe de sirop de violette.

Petit +:

Accompagnez de framboises garnies de sirop de violette !



Les Notes Bleues d'une Gourmande

<http://bluenotegourmand.canalblog.com>

Cocktail orange... sans orange !

par Sarinou



Peler et découper grossièrement une mangue.

Peler 3 grosses prunes et les ajouter à la mangue dans le bol du blender.

Ajouter 20 cl de jus de banane et 25cl de perrier.

Mixer pendant 2 minutes à pleine puissance.

Ajouter 6 glaçons et mixer à nouveau pendant 2 minutes.



Flower Power

<http://sarinou.canalblog.com>

Cocktail tout doux aux fruits

tendance exotique

par Sarinou



Dans le bol du blender, mettre une banane épluchée, une cuillère à soupe de sirop de litchi, 50cl de jus de poire et 25cl de jus d'orange.

Mixer pendant 2 minutes. Ajouter 6/8 glaçons et remixer pendant 2 minutes.

Servir immédiatement pour conserver l'aspect mousseux du jus...

Vous obtiendrez l'équivalent de 10 verres normaux!



Flower Power

<http://sarinou.canalblog.com>

Cocktail tout rose par Sarinou



Dans le bol du blender, mettre 300 grammes de fraises,
1/2 melon, 20cl de jus de bananes et 25cl de perrier.

Mixer pendant 2 minutes. Ajouter 6 glaçons et mixer à
nouveau pendant 2 minutes.

C'est un cocktail idéal pour un goûter...



Flower Power

<http://sarinou.canalblog.com>

Mojito sans alcool à la menthe fraîche et menthe « moléculaire »

par Réquia



Ingrédients pour 2 personnes:

35 ml de sirop de Mojito Mint Monin pur
10 ml de jus de citron
les feuilles de 2 belles branches de menthe
des glaçons
de l'eau gazeuse
100 ml de sirop de menthe (sirop + eau)
100 ml d'eau (bain de trempage)
1/2 sachet d'alginate de sodium
1/2 sachet de lactate de calcium

Préparation :

Diluer le sachet d'alginate de sodium dans le sirop de menthe (sirop + eau pour obtenir 100 ml de liquide) et mixer. Dissoudre le lactate de calcium dans 100 ml d'eau. A l'aide d'une pipette, prélever la préparation à la menthe et former des gouttes dans le bain de trempage. Récupérer les billes et les rincer à l'eau tiède. Réserver.

Dans un verre à cocktail, mettre les feuilles de menthe et les glaçons et les piler. Ajouter le jus de citron, le sirop Mojito Mint et compléter avec de l'eau gazeuse. Ajouter les billes de menthe, une paille et boire le cocktail sur la

terrasse, à l'abri sous le parasol en écoutant les oiseaux qui chantent.

Kit perles et cocktails de chez Kalys

<http://fr.gastronomie.kalys.com/fr/catalog/195/kits>



Chez Réquia

<http://requia.canalblog.com>

Cocktail sans alcool citron vert-gingembre

par Cess



Ingrédients pour 2 personnes:

6 citrons verts
1 morceau de gingembre frais (5 cm)
4 bonnes cs de sucre en poudre (voire + selon les goûts)
de l'eau

Préparation :

Presser tous les *citrons verts* et verser le jus dans une casserole.

Porter à ébullition, hors du feu mettre les morceaux de *gingembre* et laisser infuser 1/4 d'heure en couvrant avec un couvercle.

Pendant ce temps, verser le **sucre** dans la bouteille avec par exemple une feuille de papier sulfurisée pliée et coupée à l'angle pour faire un entonnoir de dépannage.

Filtrer le contenu de la casserole et l'ajouter au sucre dans la bouteille, bien mélanger pour faire dissoudre le sucre et compléter avec de **l'eau**.

A conserver au réfrigérateur pour servir et déguster bien frais...



Torchons et Serviettes

<http://cessinthecity.canalblog.com>