La Cocktailerie

Suite...

Recettes sans alcool

Cocktail de Fruits par Jess - 57

Jus exotique par Audrey - 58

Le Pomme-Réglisse par Sandrine - 59

Le Pomme-fraise par Sandrine - 60

Poisson rouge sur mer tourmentée par Sandrine - 61

Le Tagada qui pique par Sandrine - 62

Les glacons rigolos par Sandrine - 63

Le Barbalait par Sandrine - 64

Maharadjah par Lia - 65

Jus de carottes, fenouil, pomme verte et citron vert par Annellénor - 66

Sirop de Fraises par Céline - 67

Citronnade par Manue - 68

Cocktail estival par Bache - 69

Cocktail Perrier Pomme Violette par Valérie - 70

Cocktail orange...sans orange ! par Sarinou - 71

Cocktail tout doux aux fruits tendance exotique par Sarinou - 72

Cocktail tout rose par Sarinou - 73

Mojito sans alcool à la menthe fraîche et menthe « moléculaire » par Réquia - 74

Cocktail sans alcool citron vert-gingembre par Cess - 75

Cocktail de Fruits

par Jess

Temps de préparation : 10 min
Temps de réfrigération : 1h

Ingrédients :

1/2 tomate
3 fraises
1 prune rouge
1 orange
1 kiwi
1 cs de jus de citron vert
1 cc grenadine
2 cc sucre

Préparation :

Eplucher le kiwi et peler l'orange à vif. Equeuter les fraises et laver tous les fruits. Tout mixer ensemble, passer au chinois.

Réfrigérer et profiter de toutes les bonnes vitamines.

Jus exotique
par Audrey

Ingrédients pour 2 grands verres:

1 mangue
3 fruits de la passion
1 orange
1 ananas

Préparation :

Eplucher la mange et la couper en cubes, même sort pour l'orange et l'ananas. Pour les fruits de la passion, les ouvrir en 2 et gratter l'intérieur avec une cuiller. Verser le tout petit à petit dans la centrifugeuse et servez frais.

Le Pomme-Réglisse

par Sandrine

Ingrédients pour 4:

50cl de jus de pommes pétillant
4 spirales de réglisse
4cc d'antésite (concentré de réglisse)

Préparation :

Dans des verres hauts (ici des coupes) versez le jus de pommes. Versez 1cc d'antésite dans chaque verre. Déroulez une partie de la spirale de réglisse et entourez la au pied du verre pour l'accrocher. Disposez la spirale au bord du verre, le bas baignant dans le jus de pommes.

Le Pomme-fraise

par Sandrine

Ingrédients pour 4:

50cl de jus de pommes pétillant
8cc de sirop de fraises
12 fraises Tagada
8 maxi dragibus oranges

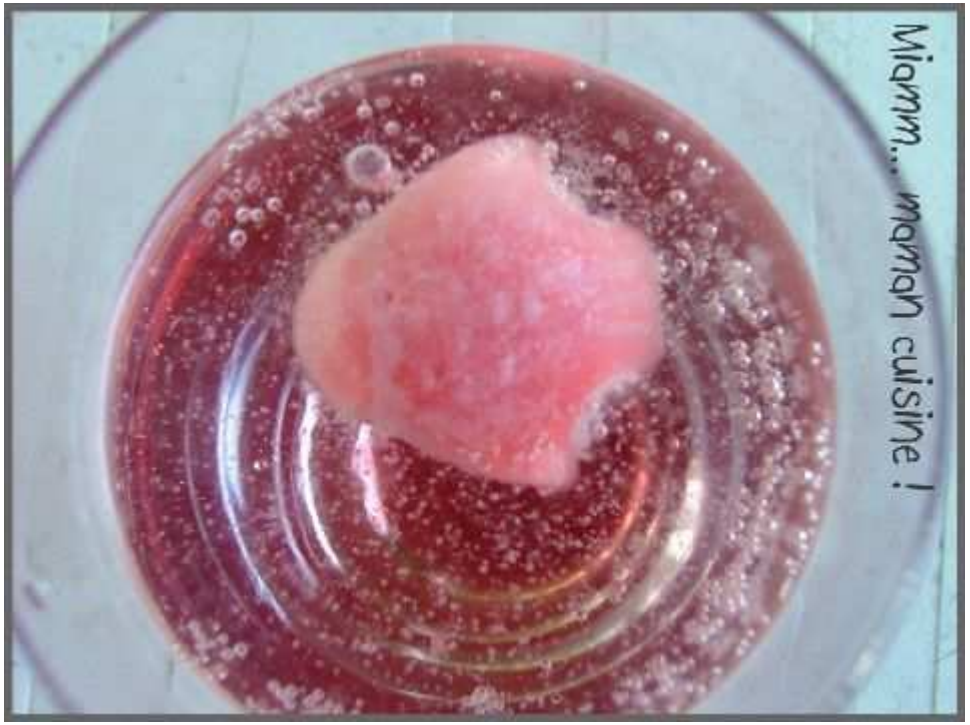
Préparation :

Dans un verre haut (ici une coupe) versez le jus de pomme. Versez 2cc de sirop de fraises et laissez le tomber au fond du verre.

Pendant ce temps préparez 4 brochettes en intercalant pour chacune 2 maxi dragibus et 3 fraises Tagada. Placez en une dans chaque verre.

Poisson rouge sur mer tourmentée

par Sandrine



Ingrédients pour 4:

50cl de limonade
20cl de sirop de fraises

Préparation :

Quelques heures avant, ou la veille, préparez un sirop épais avec de l'eau et une grande partie du sirop de fraises. Versez le dans des bacs à glaçons en forme de poisson. Faites les prendre au congélateur.

Au moment de servir, versez la limonade dans les verres. Versez dedans 1cs de sirop de fraises et laissez le tomber au fond du verre avant d'y laisser plonger un poisson rouge.

Attention ça mousse !

Le Tagada qui pique

par Sandrine

Ingrédients pour 4:

50cl de limonade
12 fraises Tagada

Préparation :

La veille, placez les fraises Tagada au congélateur en évitant qu'elles se touchent.

Le lendemain, déposez les une par une dans les alvéoles d'un bac à glaçons, couvrez les d'eau et placez les aussitôt au congélateur. Laissez prendre.

Au moment de servir (la tagada aura tinté l'eau du glaçon en rose) : versez la limonade et plongez 3 glaçons Tagada dans chaque verre.

Les glacons rigolos

par Sandrine

Ingrédients:

de l'eau
des feuilles de menthe
des dragibus géants

Préparation 1:

Tapissez l'intérieur de moules à glaçons longs (chez Ikea) de feuilles de menthe et recouvrez doucement d'eau.
Servez dans un diabolo menthe !

Préparation 2:

Toujours dans les alvéoles de glaçons longs, alignez des dragibus géants. Laissez les prendre quelques heures au congélateur avant de les recouvrir d'eau. Au moment de servir ça donne un glaçon multicolore ! Je vous le présente sur un verre de jus d'orange.

NB : Avec du jus d'orange, éliminez d'office les dragibus noirs sinon ils donneront un jus verdâtre !!!

Miamm...maman cuisine !

http://miammamancuisine.canalblog.com

Le Barbalait

par Sandrine

Ingrédients pour 4:

50cl de lait frais
4cs de sirop de barbapapa (ou de fraises)
de la barbapapa
4 fraises tagada
des pailles, roses bien sûr !

Préparation :

Versez le lait dans des verres hauts (obligé !). Versez 1cs de sirop dans chaque verre, mélangez et réservez au frais.

Sur la paille, placez une fraise tagada assez haute (elle maintiendra le nuage de barbapapa, c'est indispensable, la barbapapa fond instantanément au contact du liquide sinon !!!!).

Formez un gros nuage de la largeur du haut du verre.

Déposez le sur la Tagada et la paille dans le verre au moment de servir.

Miamm...maman cuisine !

http://miammamancuisine.canalblog.com

Maharadjah

par Lia

Ingrédients :

2 bananes pelées
1 mangue pelée
20cl de lait de coco
20cl de yaourt nature
3 ou 4 gousses de cardamome écrasées au pilon ou mortier

Préparation :

Mettez les fruits dans le mixeur et ajoutez
le lait de coco et le yaourt!!
Mixez jusqu'a ce que le mélange soit mousseux et homogène.
Ajoutez la cardamome pilée.
Servez dans des verres hauts remplis de glaçons.

Jus de carottes, fenouil, pomme verte et citron vert

par Annellénor

Mixer 20 cl de jus de carottes avec 1/2 fenouil haché de taille moyenne + 1 pomme granny coupée en petits dés et le jus d'un citron vert.

Filtrer et servir avec de la glace pilée ou réserver au frais.

Il est possible de filtrer avant d'ajouter la pomme pour conserver la pulpe donc les fibres de cette dernière, on obtient plus un "nectar". Personnellement, j'ai filtré en dernier.

On peut aussi légèrement saler ou sucrer ce que je ne trouve pas indispensable, je l'ai bu tel quel et c'était suffisamment parfumé et très rafraîchissant !

Sirop de Fraises

par Céline

Ingrédients :

1 kilo de fraises
75 cl d'eau
environ 500 g de sucre

Préparation :

Mettre les fraises et l'eau dans un saladier et écraser-les.
Laisser macérer 3 heures environ.
Cuire le mélange dans une casserole pendant une dizaine de minutes en remuant souvent.
Filtrer le mélange pour en extraire le jus.
(j'ai mis des compresses dans ma passoire, le jus coulait dans
un saladier et la pulpe restait dans ma passoire.)
Ajouter le sucre au jus obtenu, il faut compter 400 g de sucre
pour 500 ml de liquide.
(j'ai obtenu 460 ml de jus, j'ai rajouté un peu d'eau pour obtenir 500 ml.)
Porter le jus et le sucre lentement à ébullition dans une casserole
en remuant de temps à autre pendant 10 minutes.
Le sirop doit épaissir un petit peu.

Remplir des bouteilles stérilisées à l'eau chaude, laisser refroidir le sirop, fermer les bouteilles hermétiquement.

Le Petit Monde de Céline

http://huummm-k-cbon.avekc.lynhoch.over-blog.com