

*Pocktails
sans alcool*





FAUX KIR

Ingrédients

- 3 cl Sirop de framboise
- Jus de raisin blanc

Préparation

Verser le sirop sur des glaçons dans un grand verre ballon rafraîchi. Compléter avec le jus de raisin et remuer.

Garnir avec une rondelle de citron.



Cocktail indien

Ingrédients

- 1 cl de sirop de grenadine
- Orangina

Préparation

Dans un grand verre, verser la grenadine, sur un fond de glaçons.

Verser ensuite l'orangina.

Mélanger légèrement.

Servir bien frais



COCKTAIL SYRACUSE

Ingrédients

- 0.5 cl de sirop de grenadine
- 8 cl de tonic (Schweppes ou Schweppes agrumes)
- 4 cl de jus d'oranges

Préparation

Mettre les ingrédients dans le verre dans l'ordre suivant :

Grenadine, Schweppes, jus d'oranges.

Agrémenter d'un bâton mélangeur. Décorer le verre avec une rondelle de fraise.

Servir frais.



Incorruptible champagne

Ingrédients

- 4 cl de jus de pamplemousses
- 2 cl de jus d'oranges
- limonade

Préparation

Un faux semblant de champagne à base de limonade.

Préparez la recette du Cocktail Incorruptible champagne au shaker. Frapper les ingrédients et compléter de limonade.

Servir dans un verre de type "flûte".



PARSONS SPECIAL

Ingrédients

- 6 cl jus d'orange
- 2 cl sirop de grenadine
- 3 cl club soda
- 1 oeuf (jaune)

Préparation

Frapper les ingrédients au shaker avec des glaçons, verser en filtrant dans un verre highball rempli de glaçons et compléter avec le soda.



Fleur Céleste

Ingrédients

- 2 cl jus de lime (citron vert)
- 8 cl jus d'orange
- 10 cl jus de fruit de la passion

Préparation

Au shaker avec des glaçons. Servir dans un tumbler décoré d'une tranche d'orange.



Hot Golden Kiss

Ingrédients

- 8 cl thé
- 5 cl crème lactière légère (15%)
- 2 oeuf (jaune)
- 2 cuill. à café sucre brun (cassonade)

Préparation

Réunir le thé, la crème et le sucre dans un casserole. Chauffer doucement. Ajouter le jaune d'oeuf battu en remuant. Ne pas faire bouillir. Verser dans un verre à grog.



Grenadier

Ingrédients

- 10 cl de jus d'oranges
- 8 cl de nectar de pêches
- 2 cl de sirop de framboises

Préparation

Au shaker, frapper avec des glaçons et servir.

Servir dans un verre de type "tumbler".



Angel Special

Ingrédients

- 20 cl de jus d'oranges
- 2 cl de sirop de grenadine
- 1 cl de angostura bitter
- 2 cl de sirop de grenadine

Préparation

Mixer une trentaine de secondes et servir. Utilisez du bon jus d'orange frais.

Servir dans un verre de type "flûte". Décorez avec cerise confite



Délice fruité

Ingrédients

- 1 tranche d' ananas
- 15 cl de jus de poires
- 6 cl de sirop de framboises
- 4 cl de sirop de fraises

Préparation

Mixer le jus de poire avec l'ananas et 6 glaçons. Verser le mélange dans le verre et ajouter délicatement le sirop de fraise et de framboise, au centre du mélange.

Servir dans un verre de type "verre à cocktail". Confectionner une brochette avec des fraises et des framboises (fraîches ou surgelées) pour décorer.



Lumiere rouge

Ingrédients

- quelques traits de sirop de grenadine
- 4 cl de jus d'ananas
- 4 cl de jus d'oranges
- 4 cl de jus de fraises
- 4 cl de jus de citrons

Préparation

Frapper dans un shaker rempli de cubes de glace, servir dans un verre à fizz décoré d'une tranche d'Orange, d'un quartier d'ananas et d'une fraise.

Servir dans un verre de type "verre à cocktail".



L'oranger

Ingrédients

- 5 /10ème jus de pamplemousses roses
- 3 /10ème jus d'ananas
- 1 /10ème sirop d'ananas
- 1 /10ème sirop de grenadine
- sucre
- oeufs

Préparation

Remplir le shaker à moitié de glace pilée. Ajouter le jus de pamplemousse, le jus d'ananas, le sirop de grenadine, le sirop d'ananas, le sucre et le blanc d'oeuf. "Secouez moi, secouez moi" et versez dans un verre à cocktail

Servir dans un verre de type "verre à cocktail".