



Punch fraîcheur aux agrumes

Pour ± 10 verres

- 1/2 L d'eau pétillante
- 1 dl de jus de citron
- 3 citrons verts non traités (bio)
- ± 10 branches de menthe
- 6 c. à soupe de miel liquide
- glaçons

Préparation (15 min + temps de refroidissement)

- 1 Diluez le miel dans 1/2 L d'eau chaude.
- 2 Coupez les citrons verts en rondelles et ajoutez-les dans l'eau chaude avec le jus de citron. Laissez refroidir la citronnade et tamisez-la.
- 3 Remplissez les verres de glaçons et versez la citronnade tamisée jusqu'à la moitié. Complétez d'eau pétillante.
- 4 Décorez chaque verre d'une branche de menthe.

Virgin Mojito à la pastèque

Pour 4 verres

- 6 dl de ginger-ale
- 300 g de chair de pastèque
- 2 citrons verts
- 1 plant de menthe
- 2 c. à soupe de sucre de canne
- 16 à 20 glaçons

Préparation (20 min)

- 1 Roulez les citrons verts sur le plan de travail avec la paume de la main (vous obtiendrez ainsi plus de jus), puis pressez-les.
- 2 Réservez 4 quartiers de pastèque pour la décoration. Coupez le reste en morceaux et épépinez-les. Mixez les morceaux avec le jus de citron vert et le sucre de canne jusqu'à obtention d'une purée.
- 3 Réservez 4 branches de menthe et froissez le reste des feuilles avec un pilon. Mélangez les feuilles avec la purée de pastèque.
- 4 Répartissez les glaçons et la purée de pastèque dans 4 grands verres. Complétez avec le ginger-ale.
- 5 Décorez chaque verre d'une branche de menthe et d'un quartier de pastèque.

conseil

Ce mocktail est idéal si vous recevez de nombreux invités. Vous pouvez le servir dans une pastèque évidée.