

# Bora bora

## Ingrédients :

jus de citron

1 cl. de Grenadine

6cl. de Jus de fruit de la passion.

10 cl. de Jus d'ananas

## Préparation du cocktail :

Mettre tous les ingrédients du cocktail dans l'ordre indiqué :

jus de citron, grenadine, jus de fruit de la passion, jus d'ananas

---

# Brasilia

## Ingrédients :

2 cl. Sirop de Grenadine

7 cl. Jus d'Ananas

7 cl. Jus d'Orange

1 cl. Jus de Citron

1 cl. Lait de Coco

Mettez tous les ingrédients du cocktail dans l'ordre indiqué :

Sirop de Grenadine, Jus d'Ananas, Jus d'Orange, Jus de Citron, Lait de Coco.

---

# Bravo!

## Ingrédients:

3 cl. Jus de Cassis

3 cl. Jus d'Orange

3 cl. Jus de Tomate

## Préparation du cocktail:

Mettre tous les ingrédients du cocktail dans l'ordre indiqué : Jus de Cassis, Jus d'Orange, Jus de Tomate.

Servir avec de la glace pilée dans un verre à cocktail.

---

# Cassis

## Ingrédients:

1 trait de sirop de cassis

5 cl. de jus d'orange

10 cl. de jus d'ananas

10 cl. de jus de pamplemousse rose

## Préparation:

Mettre le jus d'orange, de jus de pamplemousse rose et d'ananas. Verser un filet de sirop.

Servir dans un verre à cocktail

---

## Cendrillon

### Ingrédients:

jus d'ananas

6 cl. de jus de citron

6cl.jus d'orange

### Préparation:

mettre tous les ingrédients du cocktail dans l'ordre indiqué:  
jus d'ananas, jus de citron, jus d'orange

---

## Citronnade aux gingembres frais

**Préparation: 10 minutes**

**Cuisson: 5 minutes**

**6 personnes:**

4 citrons

2 litres d'eau

25 g de gingembre frais

100 g de sucre cristallisé

1. Pressez les citrons,
  2. Mélangez le sucre avec 1 verre d'eau, quelques gouttes de jus de citron, mettez-le au feu pour le faire caraméliser.
  3. Lorsque le sucre est blond, ajoutez l'eau, puis le reste du jus de citron
  4. Ajoutez le gingembre frais pelé et coupé en fines lamelles et laissez le caramel se dissoudre.
- Mixez l'ensemble.

Servez frais.

---

## Cocktail ananas et coco au sirop de bissap

**Recette pour 4 personne(s)**

**Préparation : 10 min**

**cuisson : 30 min**

Sirop de Bissap rouge

- 20 g de fleurs d'hibiscus séchées (bissap)
- 400 g de sucre
- 35 cl d'eau
- le jus d'1/2 citron Cocktail
- 1 litre de jus d'ananas
- 200 ml de crème de coco
- 5 glaçons

# Préparation

1. Rincez le bissap puis mettez-le dans une grande casserole.
2. Ajoutez le sucre, l'eau et le jus de citron puis chauffer à feu moyen.
3. Dès que le mélange bout remuez sans arrêt avec une spatule en bois pendant dix à quinze minutes.
4. Arrêtez le feu et continuer à remuer pendant dix minutes.
5. Passez le sirop au chinois et laissez-le refroidir.
6. Dans un mixeur mélangez le jus d'ananas, le lait de coco ainsi que les glaçons.
7. Versez le cocktail dans des verres puis ajoutez un filet de sirop de bissap au centre, vous obtiendrez ainsi une belle couleur rougeâtre en surface.

---

## Cocktail au Rhum brun

- 4 cl. Rhum Brun
  - 4 cl. Jus d'Ananas
  - 4 cl. Jus d'Orange
  - 2 cl. Lait de Coco
  - 1 cl. Jus de Citron
  - 1 Boule Glace Vanille
- 
- Mixer les ingrédients jusqu'à obtenir une consistance liquide, mais pas trop fluide. Versez dans le verre rafraîchi.

---

# Cocktail framboisier

- liqueur de Framboise
  - 1,5 cl. Jus de Citron
  - 1,5 cl. Grand-Marnier
  - 2 cl. Jus d'Orange
  - 2 cl. Rhum Blanc
- Mettre tous les ingrédients du cocktail dans l'ordre indiqué : Liqueur de Framboise, Jus de Citron, Grand-Marnier, Jus d'Orange, Rhum Blanc.

---

# Cocktail rouge passion

**Préparation : 10 mn**

Ingrédients :

- – 40 cl de jus de cranberry
  - – 40 cl de Schweppes ou d'eau pétillante
  - – 20 cl de jus d'orange
  - – Le jus d'1 citron vert
  - – Quelques glaçons
1. Mélangez le jus de cranberry avec l'eau pétillante et le jus d'orange.
  2. Ajoutez le jus de citron vert.

3. Versez dans les verres avec quelques glaçons et servez de suite.