Menthol

Ingrédients:

1 cl. Sirop de Sucre

2 cl. Jus de Citron

4 cl. Sirop de Menthe

Préparation du cocktail:

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

Sirop de Sucre, Jus de Citron, Sirop de Menthe.

Servir dans un verre tulipe

Mikado de fruits

Préparation: 15

2 Bananes
2 pommes
3 Kiwis
8 Fraises
1 Ananas
Sucre vanillé
Sucre en poudre

1. Épluchez l’ananas.

2. Pelez les pommes, les bananes et les kiwis, otez le cœur

des kiwis. Procédez de la même façon pour l’ananas.

3. Coupez tous les fruits en dés de 3 cm.

4. Enfilez chaque dés sur les piques en bois, en alternant les couleurs.

5. Saupoudrez de sucre en poudre et de sucre vanillé.

6. Placez les brochettes sur un plat couvert.

Mettre au réfrigérateur.
LES CONSEILS DE NINA:

Servir bien frais. Vous pouvez accompagner les brochettes avec une boule de glace vanillée.

Mojito

INGREDIENTS:

- 4 cl de rhum blanc
- 2 cl de sirop de sucre de canne
- 6 à 8 feuilles de menthe
- 1 demi citron vert
- Un peu d’eau gazeuse
- 10 glaçons

1. Mettez vos glaçons dans un torchon, refermez-le puis, à l’aide d’un rouleau à pâtisserie, pilez la glace..
2. Vous pouvez encore avoir des morceaux. Versez dans un bol et réservez au congélateur
3. On ne déchire pas les feuilles de menthe car les huiles

essentielles se situent sur la surface. Cela permet aussi de ne pas avoir de petits bouts de menthe qui vont bloquer la paille. On les dépose juste au fond du verre.
4. Coupez le citron en deux puis chaque demi citron en 6 morceaux.
5. Ajoutez les 6 morceaux de citron dans chaque verre (1/2 citron).
6. Ajoutez le sirop de sucre de canne. Le fait d'utiliser un sucre liquide permet de ne pas sentir les cristaux du sucre à la dégustation du cocktail.
7. Écrasez le citron avec un pilon spécial cocktail. Il est important que la menthe soit au fond du verre afin qu'elle soit protégée à la fois par le sirop de sucre de canne et par les morceaux de citron.
8. Ajoutez la glace pilée en laissant 2 cm de libre. Plus il y a de glace, moins elle fondra rapidement.
9. Ajoutez le rhum.
10. Complétez avec l'eau gazeuse.
11. Mélangez le cocktail afin que les saveur se mêlent.

LES CONSEILS DE NINA:

Le mojito se sert avec deux pailles qui vont permettre de mélanger le cocktail au fur et à mesure de la dégustation.

Mojito de Pamplemousse

-6 cl rhum Blanc Cubain
– 1/2 citron vert
– 5 feuilles de menthes fraiche
– 1 cuillère à café de sucre roux
– 1/4 pamplemousse rose
– Eau pétillante

Préparation:

- Presser le pamplemousse dans un joli verre plat (au préalable, tremper le haut du verre dans un peu de jus de pamplemousse et le plonger dans du sucre roux pour un effet « verre à cocktail de « pro »
- Incorporer la menthe et l’écraser dans le jus sans altérer les feuilles.
- Ajouter le sucre et mélanger à l’aide d’une tige en bois.
- Verser le rhum.
- Couvrir d’eau pétillante et décorer d’un morceau de pamplemousse finement découpé.

Multifruits

Ingrédients:

3 cl. de citron vert

2 cl. de Jus de pomme

5 cl. de jus d’orange

2 cl. de jus d’ananas

6 cl. de jus mangue

Préparation:

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

Citron vert, jus de pomme, jus de mangue, jus d’orange, jus d’ananas.

A servir dans un verre à cocktail

Orange-ananas

Ingrédients:

2 cl. de grenadine

8 cl. d’ananas

8 cl. d’orange

Préparation:

Mettre les ingrédients dans l’ordre indiqué: grenadine, jus d’ananas, jus d’orange.

Poire-mangue

Ingrédients:

Sirop de Cassis

2 cl. Jus de Citron Vert

5 cl. Jus de Poire

10 cl. Jus de Mangue

Préparation du cocktail:

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

Sirop de Cassis, Jus de Citron Vert, Jus de Poire,Jus de

Mangue.

Pomme-cassis

Ingrédients:

2.5 cl de sirop de cassis

25 cl de jus de pomme

quelques glaçons

Préparation du cocktail:

Mettre le sirop de cassis et les glaçons dans un verre tumbler rajoutez le jus de pomme mélangez.

Sangria des enfants

Préparation: 10 mn

4 personnes:

1 litre de jus de raisins rouge

1/2 bouteilles de limonade

1 pomme
1 banane
1 poire
1 cc d’extrait de vanille

1. Épluchez les fruits

2. Les couper en petits dés

3. Les mettre dans un saladier

4. Les arroser de jus de raisins rouge

5. Ajoutez l’extrait de vanille

6. Couvrez d’un papier film

7. Mettre au frais

8. Laissez reposez toute la nuit

9. Terminez la sangria en ajoutant la limonade

10. Mélangez

11. Servir bien frais la sangria des enfants
Accompagnez la sangria des enfants avec des canapés et des amuse-bouches.

Smoothie au gingembre

Préparation : 5 min

2 personnes:

4 brugnons blancs bien mûres

5 cl de lait

1/2 cuillère à café de gingembre en poudre

50 g de sucre

20 cl de jus d`oranges bien frais

1. Lavez les brugnons coupez-les en morceaux en gardant la peau.

2.Dans le bol du mixeur mettre les brugnons, le lait le gingembre et le sucre mixez. Ajouter le jus d`orange, mixez. C`est prêt.