



MOCKTAIL HIBISCUS FRAISE



INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

- 2 c. à s. d'une infusion à base d'hibiscus
- 1 c. à s. de thé vert ou thé blanc ambiante
- 2 - 3 c. à s. d'édulcorant en poudre
- 2 l d'eau
- 250 g de fraises fraîches (ou éventuellement surgelées)
- Jus de 1/2 citron
- 2-3 branches de menthe
- Glaçons aux fleurs/fruits (à faire la veille ou quelques jours avant)

PRÉPARATION

Pour les glaçons

Faire bouillir un peu d'eau, laisser refroidir (cette étape est facultative, les glaçons seront plus transparents)

Ensuite disposer quelques tranches de fraises et de menthe dans un contenant à glaçons (contenant classique ou plus fun en forme de boule ou de plus gros carrés), verser l'eau et mettre au congélateur une nuit

Pour le mocktail

Faire chauffer 2L d'eau

Mettre dans un sachet à thé ou infuseur 2 c. à s. d'infusion à base d'hibiscus et 1 c. à s. de thé. Quand l'eau est chaude retirer du feu, ajouter l'édulcorant et faire infuser le sachet 5-7 minutes

Enlever le sachet et laisser refroidir

Préparer le coulis de fraises en mixant les fraises avec le jus de citron

Préparer vos verres avec les glaçons, verser un peu de coulis de fraises, une branche de menthe et ensuite l'infusion thé/hibiscus. Mélanger et déguster



* par rapport à une version sucrée

RETROUVEZ TOUTES LES INFORMATIONS VALIDÉES SUR LES ÉDULCORANTS EN LIGNE:

www. **EDULCORANTS** .eu