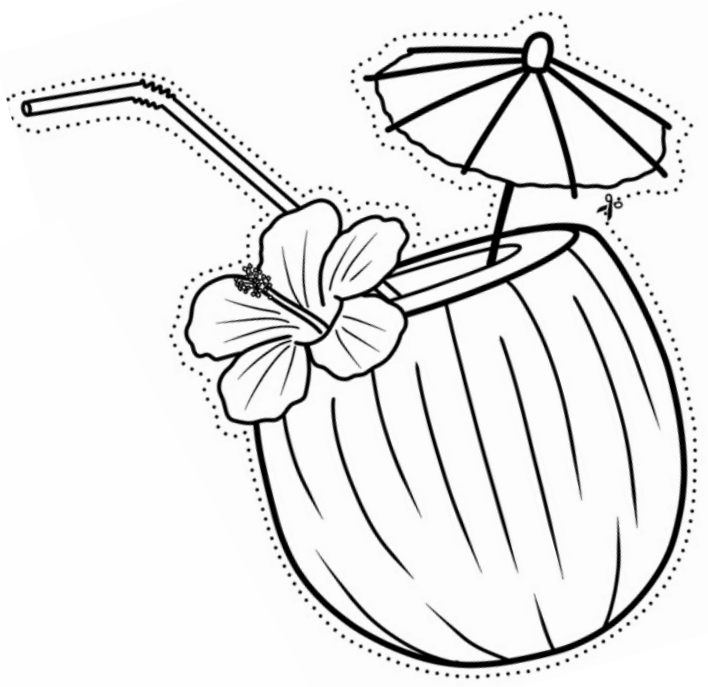




Recette de mocktail tropical



1

Une base de jus :

Tu peux choisir un jus de fruit, un punch sucré ou une limonade, par exemple.

2

Du pétillant :

Que ce soit de l'eau gazéifiée, une boisson genre *Sprite*, un goût de pomme, il faut que ça pétille. Pour ceux qui aiment moins, on ajoute simplement un peu plus de jus.

3

Un p'tit kick :

C'est une étape facultative, mais ô combien délicieuse. Mes coups de coeur, ce sont les vinaigres balsamiques blancs à saveur fruitée de chez **Sous les oliviers**. Tu pourrais aussi choisir un sirop sucré (grenadine, cassis, menthe, etc.) ou oser avec des épices.

4

Décoration :

Si ton verre n'est pas décoré, ce n'est pas un vrai mocktail. Voici plein d'idées de décoration :

- Rebord givré de sucre ou de petits bonbons à gâteau
- Brochette de fruits ou de jujubes
- Tranches de fruits sur le rebord
- Perle éclatante dans le fond du verre
- Coulisse de sirop coloré
- Glaçons avec forme amusante
- Utilise ton imagination

Et voilà! Bonne dégustation! N'hésite pas à m'envoyer des photos de vos magnifiques mocktails!

