

COCKTAILS SANS ALCOOL

VIRGIN PINA COLADA

INGRÉDIENTS

15 cl de lait de coco ou 4 cl de crème de coco
30 cl de jus d'ananas
glace pilée
1/4 de tranche d'ananas, 2 cerises
et 1 cure dent pour décorer



MATÉRIEL

1 doseur 2cl / 4 cl
1 blender

PRÉPARATION

Dans le blender:

- **Verser**

- 30 cl de jus d'ananas
- 15 cl de lait de coco ou 4 cl de

crème de coco

- **Compléter** avec de la glace pilée
- **Mixer** pendant 1 mn
- **Verser** le mélange dans un verre rempli de glaçons
- **Décorer** avec 1/4 de tranche d'ananas et 2 cerises piquées de chaque côté

VIRGIN MAÏ TAÏ

INGRÉDIENTS

- 4 cl de jus de pamplemousse
- 4 cl de jus d'ananas
- 2 cl de sirop d'orgeat
- 1/2 citron vert
- Schweppes
- quelques glaçons
- 1 tranche de pomme
- 2cl de sirop Mojito à base de menthe et d'arômes de Rhum



MATÉRIEL

- 1 doseur 2cl / 4 cl
- 1 cuillère à mélange

PRÉPARATION

- **Verser** directement dans le verre:
 - 2 cl de sirop d'orgeat
 - le jus d'1/2 citron vert
- **Ecraser** le tout avec un pilon
- **Compléter** de glaçons
- **Verser**
 - 4 cl de jus d'ananas
 - 4 cl de jus de pamplemousse
 - 2cl de sirop Mojito
- **Allonger** avec le Schweppes
- **Remuer** avec la cuillère à mélange
- **Décorer** avec une tranche pomme en éventail sur le bord du verre

