

MOCKTAIL*
KOMBUCHA HIBISCUS MYRTILLE

Ingrédients :
1 litre d'eau
2 cuillères à soupe de jus de citron
5 feuilles de menthe fraîche
15 g de fleur d'hibiscus Terre Exotique
80 g de sucre de fleur de coco Terre Exotique

Préparation
Dans une casserole, portez l'eau à ébullition.
Rincez les fleurs d'hibiscus à l'eau bien froide.
Retirez la casserole du feu et ajoutez les fleurs d'hibiscus, le jus de citron et le sucre.
Mélangez bien puis laissez infuser 15 à 20 minutes.
Filtrez puis réservez au frais.

Servez dans un verre à cocktail avec des glaçons pour une boisson rafraîchissante.

* cocktail sans alcool

Suggestion de présentation. Recette réalisée par un mixologue professionnel.