

# Cocktails naturels

## Virgin mojito à la pastèque - pour 2 verres



- 1 tranche de pastèque
- 1/2 citron vert
- 1/2 citron jaune
- 1 CàS de sucre complet : muscovado ou rapadura (ou cassonade)
- Eau gazeuse
- Glaçons
- 8 feuilles de menthe

Mixer la chair de la pastèque (sans les pépins).  
Dans un verre, piler les feuilles de menthe avec le sucre, ajouter les rondelles fines de citron (en garder 2 de chaque pour la déco), piler encore.  
Ajouter la pastèque puis compléter avec moitié d'eau gazeuse et moitié glace pilée.  
Mélanger, ajouter les rondelles de citron et dégustez.

## Mocktail pomme et concomre - pour 2 verres



- jus de pomme
- jus d'1 petit citron vert
- eau pétillante ou limonade de sureau
- 1/4 de concombre coupé en fines tranches
- quelques feuilles de menthe fraîche
- glace pilée

Remplir les verres de glace pilée jusqu'au 2/3.  
Verser le jus de pommes frais et le jus filtré du citron vert jusqu'à hauteur de la glace pilée.  
Ajouter le concombre (rincé mais avec peau) coupé en rondelles et les feuilles de menthe fraîche.  
Remplir le reste du verre d'eau pétillante ou limonade.  
Décorer les verres avec une rondelle de concombre ou de citron, puis servir avec une paille.

## Sangria - pour 8 verres



- Mixer :
- 150 g de fraises,
  - 2 oranges sans la peau,
  - un gros citron sans la peau,
  - 100g de groseilles ou framboises surgelées
  - quelques feuilles de menthe.

Ajouter 1,5 L de limonade BIO bien fraîche.  
Ajouter des morceaux d'orange, de citron et des feuilles de menthe pour décorer.

