



LE NEZ ROUGE

PORTIONS

1 MOCKTAIL

TEMPS DE PRÉPARATION

10 MINUTES

INGRÉDIENTS

3 cl de jus d'ananas
6 cl de jus de canneberge
6 cl de jus d'orange
1 trait de sirop de grenadine
1 c. à thé de romarin séché
1 c. à thé de zeste d'orange
et de citron
Perrier
Quelques canneberges gelées
Tranches d'orange

PRÉPARATION

Dans une tasse, faire infuser le romarin dans le jus de canneberge pendant au moins 5 minutes.

Pendant ce temps, mettre votre verre de type « highball » au congélateur pour le givrer.

Dans votre verre givré, mettre les canneberges gelées ou des glaçons et le mélange de zestes.

Ajouter le trait de sirop de grenadine, puis le jus d'ananas et le jus d'orange.

Filtrer le jus de canneberge (pour retirer le romarin) et l'ajouter dans le verre.

Compléter de Perrier.

Ajouter des tranches d'orange.

Décorer à votre guise.

