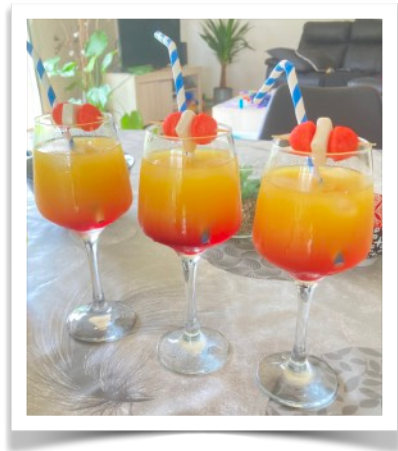


LE SUNRISE LAHOAIS

⌘ Temps de préparation : 5 min



INGRÉDIENTS



9 cL de jus d'ananas



8 cL de jus d'orange



2 cL de sirop de grenadine



1 bonbon banane

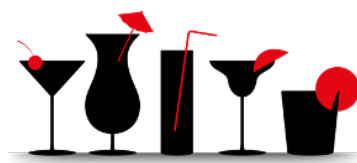


2 fraises tagada

Les étapes de la recette

- ★ Mettez d'abord deux glaçons dans votre verre.
- ★ Versez ensuite le sirop de grenadine.
- ★ Ajoutez délicatement à l'aide d'une petite cuillère le jus d'orange.
- ★ Versez ensuite le jus d'ananas également à l'aide d'une petite cuillère.
- ★ Réalisez la brochette de bonbon : sur un cure-dent, placez une banane entre deux fraises tagada.
- ★ Placez la brochette sur le dessus du verre, ajoutez une paille et dégustez.

BONNE DÉGUSTATION !



LE TRO'PIC UIGHALOIS

⌘ Temps de préparation : 5 min



INGRÉDIENTS



1 cL de sirop de citron et 1 rondelle



5 cL de limonade



2 cL de sirop de pêche



6 cL de coca



2 bonbons coca pétillants

Les étapes de la recette

- ★ Mettez d'abord deux glaçons dans votre verre.
- ★ Ajoutez ensuite le sirop de citron puis le sirop de pêche.
- ★ Versez la limonade délicatement.
- ★ Ajoutez ensuite le coca.
- ★ Mélangez délicatement à l'aide d'une cuillère à café.
- ★ Ajoutez dans chaque verre deux bonbons au coca pétillants pour amener encore plus d'acidité.
- ★ Ajoutez une paille et une rondelle de citron sur le bord du verre puis dégustez.

BONNE DÉGUSTATION !





LE COCKTAIL RAINBOW

•& **Temps de préparation : 5 min**

•& **Temps de pause avant dégustation : 3 min**

INGRÉDIENTS



1 rondelle de citron



10 cL de limonade zéro



3 cL de sirop de grenadine



15 cL de jus d'orange



1 ou. 2 gouttes de colorant bleu

Les étapes de la recette

★ Etape 1 : Préparer la limonade bleue

Versez la limonade dans une carafe munie d'un bec verseur.

Ajoutez les gouttes de colorant bleu et mélangez.

Réservez jusqu'au moment de l'utilisation.

★ Etape 2 : Assembler les boissons

Remplissez d'abord le verre avec le sirop de grenadine, ajoutez quelques glaçons puis versez délicatement le jus d'orange à l'aide d'une petite cuillère, pour créer le premier étage du cocktail.

De la même manière, versez la limonade bleue. On verse ainsi les boissons de la plus dense (plus sucrée) à la moins dense (moins sucrée).

★ Etape 3 : Attendre et déguster le cocktail

Attendez quelques minutes que les liquides forment de belles couchent bien distinctes.

Découpez pour patienter une rondelle de citron et entaillez-la légèrement. Placez-les sur le bord du verre puis dégustez.

BONNE DÉGUSTATION !

