

Mocktail aux fraises, au miel et au basilic



Ingrédients

Pour le sirop simple de miel

- ½ tasse de miel
- ½ tasse d'eau

Pour le mocktail

- 1-2 fraises, coupées en tranches ou grossièrement hachées
- 2-3 feuilles de basilic frais, déchirées
- ¾ d'once de jus de citron vert fraîchement pressé
- 1 once de sirop simple au miel
- 2-3 onces d'eau gazeuse ordinaire

Directions

1. Préparer le sirop simple au miel. Dans une petite casserole, mélanger le miel et l'eau. Porter à ébullition. Une fois l'ébullition atteinte, retirer du feu et remuer jusqu'à ce que le miel soit dissous. Laisser refroidir complètement.
2. Pour préparer le mocktail, ajouter les fraises coupées en tranches et les feuilles de basilic déchirées dans un verre. À l'aide d'un pilon ou de l'extrémité d'une cuillère en bois, mélangez les fraises et le basilic jusqu'à ce qu'ils soient juteux et parfumés. Ajoutez de la glace pilée dans le verre. Ajouter le jus de citron vert et le sirop simple. Compléter avec l'eau gazeuse et mélanger. Décorer d'une tranche de citron vert ou de fraise, et d'une feuille de basilic, si vous le souhaitez. Savourez!

**Veuillez noter que cette recette a été traduite avec un traducteur automatique. Nous nous excusons pour les éventuelles erreurs dans le texte. Nous apprécions votre patience alors que nous nous efforçons de fournir des services bilingues.*

Juin 2024

Recette modifiée inspirée par: Spices in my DNA

