

LA RECETTE du LUNDI

lissap frôné, cocktail glacé au rosé, hibiscus
et menthe

Saison



INGRÉDIENTS

- 1 bouteille de rosé fruité
- 1 poignée d'hibiscus nature (ou notre mélange parfumé Comptoir des Arômes)
- Quelques feuilles de menthe fraîche (ou épices au choix)
- 1 citron vert
- 1 à 2 cuillères à soupe de miel (ou sirop de fruit au choix)
- 200 ml d'eau

 Pour 4 verres



PRÉPARATION :



- 🕒 Préparation la veille
- Glaçons de rosé
- Verse le rosé dans des bacs à glaçons. Mets au congélateur pour toute la nuit.

- Infusion de bissap
- Fais chauffer 200 ml d'eau à environ 80°C.
- Ajoute les fleurs d'hibiscus avec des épices ou de la menthe.
- Laisse infuser 5 minutes, puis filtre.
- Ajoute le miel ou le sirop de ton choix.
- Laisse refroidir puis réserve au frais.

- Prépare les verres
- Place 4 grands verres au frigo pour qu'ils soient bien froids au moment du service.

- 🍹 Montage du Bissap Frozé (jour J)
- Remplis chaque verre froid avec les glaçons de rosé.
- Ajoute un trait de sirop de fruit et le jus d'un quart de citron vert.
- Complète avec le bissap infusé bien frais.
- Décore avec de la menthe fraîche, quelques fruits rouges ou une tranche de citron vert.

- 💡 Astuces & variations
- Version épicée : ajoute un peu de gingembre râpé ou une pointe de cannelle dans l'infusion.
- Zéro alcool : remplace le rosé par du jus de raisin blanc ou une limonade artisanale.
- Pour impressionner : sers dans des verres à cocktail givrés, avec une brochette de fruits en déco.

