

LA RECETTE *du* LUNDI



pétillant de printemps fraise, hibiscus et basilic

Leidson



INGRÉDIENTS

500 ml d'infusion d'hibiscus du Comptoir
150 g de fraises fraîches
2 cuillères à soupe de sirop Monin Basilic Comptoir
1 cuillère à soupe de sirop Monin Citron Comptoir
250 ml d'eau pétillante bien fraîche
Quelques glaçons
Quelques feuilles de basilic frais
1 demi citron en rondelles



Pour 2 grands verres



PRÉPARATION :



Fais infuser l'hibiscus dans de l'eau chaude, puis laisse refroidir complètement.

Lave les fraises. Garde-en quelques unes pour la déco, puis mixe le reste pour obtenir une purée lisse.

Dans un pichet, verse l'infusion d'hibiscus froide, la purée de fraises, le sirop basilic et le sirop citron. Mélange bien.

Ajoute les glaçons, quelques rondelles de citron et quelques feuilles de basilic froissées entre les doigts pour libérer leur parfum.

Verse ensuite l'eau pétillante au dernier moment. Mélange très délicatement.

Sers dans de jolis verres avec une fraise en décoration.

Pourquoi elle marche bien

L'hibiscus apporte une belle couleur et une touche acidulée.

La fraise donne le côté saisonnier et gourmand.

Le basilic ajoute une note fraîche et originale.

L'eau pétillante rend la boisson légère et festive.

Astuce du Comptoir

Tu peux aussi faire cette recette en version mocktail plus chic avec un peu de thé glacé à la place d'une partie de l'eau, ou en version granité si tu mixes le tout avec plus de glaçons.

