

# LA RECETTE *du* LUNDI



*spritzer glacé hibiscus, sucre & timut*



## INGRÉDIENTS

### Produits du Comptoir :

- 8 g d'Hibiscus Passion Framboise Dammann Frères
- 3 cl de sirop Monin Fleur de Sureau
- 4 à 5 grains de poivre Timut

### À ajouter :

- 400 ml d'eau
- 200 ml d'eau pétillante bien fraîche
- 1 citron vert
- quelques framboises fraîches
- glaçons
- quelques feuilles de menthe



Pour 2 verres



## PRÉPARATION :



### 1. Prépare l'hibiscus

Fais chauffer 400 ml d'eau à environ 90 °C. Ajoute l'Hibiscus Passion Framboise et laisse infuser 8 à 10 minutes, puis laisse complètement refroidir. Pour une préparation glacée, le Comptoir recommande justement d'augmenter la quantité d'infusion afin de garder suffisamment de goût une fois les glaçons ajoutés.

### 2. Parfume au Timut

Écrase très légèrement 4 à 5 grains de Timut et ajoute-les dans l'infusion pendant qu'elle refroidit. Pas besoin d'en mettre beaucoup : son parfum est naturellement très marqué sur le pamplemousse, le citron et les agrumes.

### 3. Monte les verres

Dans chaque verre, mets :  
beaucoup de glaçons,  
quelques framboises,  
1,5 cl de sirop de Fleur de Sureau,  
le jus d'¼ de citron vert.  
Verse ensuite environ 200 ml d'hibiscus froid.

### 4. Fais pétiller

Complète avec environ 100 ml d'eau pétillante par verre.  
Mélange doucement.  
Termine avec une rondelle de citron vert, quelques framboises et une feuille de menthe.