

Famille du média : **Médias spécialisés**
grand public

Périodicité : **Hebdomadaire**

Audience : **660000**

Sujet du média :

Communication-Médias-Internet



Edition : **Du 03 au 09 septembre**

2022 P.3-4

Journalistes : -

Nombre de mots : **518**

► **CUISINE**

SPÉCIAL
COCKTAILS



June in July

Pour une jarre de 5 litres Préparation : 5 min - Facile - Pas cher

INGRÉDIENTS : 1,5 l de gin June pêche de vigne & fruits d'été • 27 cl de jus de citron jaune • 27 cl de jus de pamplemousse • 1,3 l de thé oriental • 1,5 l de tonic Three Cents • Framboises entières • Fraises coupées • Tranches d'orange • Glaçons.

Versez dans une jarre le gin, le thé oriental, le jus de citron jaune et le jus de pamplemousse.

Déposez des framboises, des fraises coupées et

quelques tranches d'orange.

Versez dans un verre 2/3 de la préparation au gin et complétez avec du tonic.

Déposez des glaçons et servez.

PHOTO: JUNE GIN

Coordination: Béatrice Majeuska



Paris Royal

Pour 1 verre

Préparation : 5 min
Facile - Pas cher

INGRÉDIENTS : 1 cl de gin
• 1 cl de crème de framboise
• 1 c. à café de sirop de grenadine • 12 cl de Café de Paris rosé • 1 framboise.

Versez dans une flûte le gin, la crème de framboise, le sirop de grenadine et le Café de Paris rosé.

Mélangez, puis laissez tomber une framboise dans la flûte.

Servez bien frais.



PHOTO DR

Cherry Collins

Pour 1 verre

Préparation : 5 min
Facile - Pas cher

INGRÉDIENTS : 2 cl de sirop de sucre de canne • 2 cl de jus de citron vert • 4 cl de Fleur de bière originale Wolfberger • 12 cl de tonic • 2 cl d'Amer Fleur de bière cerise Wolfberger • Du zeste de citron vert • Quelques feuilles de menthe • Une fine tranche de pamplemousse séché • Une fleur comestible (facultatif) • Glaçons.

Déposez les glaçons dans un verre long à gin ou un grand verre à vin.

Versez le sirop de sucre de canne, le jus de citron vert, la Fleur de Bière originale, le tonic et l'Amer Fleur de bière cerise.

Remuez à 3 ou 4 reprises délicatement avec une grande cuillère

Déposez un zeste de citron vert frais et décorez avec les feuilles de menthe, la tranche de pamplemousse séché et la fleur comestible. Servez.



PHOTO DR

Green James

Pour 1 verre

Préparation : 5 min - Facile - Pas cher

INGRÉDIENTS : 1 cl de sucre de canne
• 1 quartier de citron • 4 cl de rhum blanc bio Saint James 40° • 8 cl de jus d'aloë vera Si Caraïbos • 8 cl de limonade bio • Feuilles de menthe ou de shiso • Glaçons.

Versez dans un verre le sucre de canne, le quartier de citron pressé et le rhum blanc bio.

Ajoutez des glaçons puis liez à la cuillère le jus d'aloë vera et la limonade.

Décorez de feuilles de menthe ou de shiso.

Servez frais.



PHOTO FOSSEZOUX

Diplo Spritz

Pour 1 verre

Préparation : 5 min
Facile - Assez cher

INGRÉDIENTS : 3 cl de rhum Diplomatico reserva exclusiva • 2,5 cl de Campari • De l'eau gazeuse • Des glaçons • De l'écorce ou une tranche d'orange.

Versez dans un verre le rhum puis le Campari.

Complétez avec de l'eau gazeuse, mélangez puis ajoutez des glaçons.

Décorez d'une tranche d'orange. Servez frais.



PHOTO DIPLOMATICO

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.