



## Télé Star & ma 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 <sup>2</sup>/<sub>3</sub> de la préparation au gin et complétez avec du tonic.
- **Déposez** des glaçons et servez.

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

Coordination : Béatrice Majewski





## 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.

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 ● Quelques feuilles de menthe ● Du zeste de citron vert ● Une fleur comestible (facultatif) ● Une fine tranche de pamplemousse séché ● 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** délicatement à 3 ou 4 reprises 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.

FOURGEONÉS

## 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, le rhum blanc bio.
- **Ajoutez** des glaçons puis liez à la cuillère le jus d'aloë vera et la limonade.
- **Décorez** d'une feuille de menthe ou de shiso.
- **Servez** frais.



IPOMATICO



## Diplo Spritz

**POUR UN VERRE**  
Préparation : 5 min  
Facile - Assez cher

**INGRÉDIENTS:** 3 cl de rhum Diplomático Reserva Exclusiva ● 2,5 cl de Campari ● De l'eau gazeuse ● Des glaçons ● De l'écorce ou une tranche d'orange pour la décoration.

- **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.