

Mocktail orange sanguine, pêche et romarin



Dégustez l'éclat rafraîchissant de notre mocktail à l'orange sanguine, à la pêche et au romarin. Cette concoction vibrante associe harmonieusement les saveurs zestées de l'agrumes, la douceur juteuse de la pêche et les arômes envoûtants du romarin, offrant ainsi une expérience véritablement revigorante.

Préparation 5 min
Cuisson 10 min
Portions 6
Nutrition Facts (per serving)
Calories 70
Lipides 0
Glucides 16
Fibres 0
Protéines 0
Sodium 3

Ingrédients

- 375 ml (1 ½ tasse) de pêches tranchées
- Le jus de 3 grosses oranges sanguines (environ ¾ tasse ou 200 ml)
- 125 ml (½ tasse) d'eau
- 60 ml (¼ tasse) de sirop d'érable
- Le jus d'un citron (ou 60 ml / ¼ tasse)

- 5 branches de romarin frais
- 1,36 L (6 tasses) d'eau pétillante sans saveur
- Cubes de glaces

Garniture

- Quartiers d'oranges
- Branches de romarin

Préparation

1. Dans un chaudron à haute température, déposer les pêches, le jus des oranges sanguines, l'eau, le sirop d'érable, le jus de citron et le romarin. Porter à ébullition, puis réduire à feu doux et laisser frémir 10 minutes.
2. Retirer du feu et utiliser un presse-purée ou un pied mélangeur pour écraser les pêches grossièrement pour en extraire le jus.
3. Placer un tamis au-dessus d'un bol et verser le mélange dans le tamis pour en garder seulement le jus.
4. Verser $\frac{1}{4}$ de tasse (60 ml) du mélange dans un verre rempli de glaçons et ajouter une tasse d'eau pétillante.
5. Garnir d'un quartier d'orange et d'une branche de romarin si désiré.

Notes



Gabrielle Simard – Créatrice culinaire
Développement et responsable médias sociaux