

Mocktail tout en fraîcheur à touche estivale



Il fait beau et chaud, et vous voulez vous rafraîchir en grand ? Ou, au contraire, il fait gris et vous avez envie d'un peu de soleil à boire ? Ce mocktail sans alcool est ce qu'il vous faut ! À base du soda tonic réduit en calories de KWE et de leur Sirop du Nord aux arômes de camérise, de menthe et de fraises fraîches, c'est du pur plaisir pour les papilles.

Préparation 10 min

Cuisson 0 min

Portions 2

Nutrition Facts (per serving)

Calories 130

Lipides 0

Glucides 28

Fibres 1

Protéines 0

Ingrédients

- 8 fraises, équeutées et coupées en moitiés (environ $\frac{3}{4}$ tasse)
- 6 feuilles de menthe fraîche
- 1 citron, divisé
- 10 ml (2 c. à thé) de [Sirop Menthe Sauvage de KWE](#)
- 60 ml ($\frac{1}{4}$ tasse) de [Sirop du Nord de KWE](#)

; de calories)

- 30 ml (2 c. à soupe) de sucre blanc (*facultatif*)

Préparation

Préparation mocktail

1. Dans un shaker, à l'aide d'une fourchette, écraser les fraises et 2 feuilles de menthe déchiquetées grossièrement avec les doigts.
2. Directement dans le shaker, presser le jus de la moitié du citron et ajouter les deux sirops. Fermer le shaker et agiter vigoureusement .
3. Si désiré, faire les étapes de givrage des verres, puis continuer à l'étape 4.
4. Remplir les verres de glaçons au 2/3 et y répartir également le mélange de fraises.
5. Compléter avec le soda tonic léger KWE.
6. Trancher le citron restant en fines rondelles et en garnir les verres, avec le reste des fraises fraîches et des feuilles de menthe. Cheers!

Givrage des verres (optionnel)

1. Avant de remplir les verres de glaçons, couper la moitié restante du citron en deux. Avec l'un des quartiers, mouiller les rebords de deux verres à cocktails.
2. Givrer les verres avec le sucre : verser le sucre dans une petite assiette et y tremper les rebords du verre.

Notes

Se conserve au réfrigérateur. Si la boisson n'est pas dégustée la journée même, cette dernière risque d'être moins pétillante. Ne se congèle pas.



Gabrielle Simard – Créatrice culinaire
Développement et responsable médias sociaux