

SANGRIA AUX FRUITS D'AUTOMNE

4 personnes



INGREDIENTS

1L de jus de raisin

1 orange

2 poires

1 cuil. à café de cannelle

2 pommes

1 grappe de raisin

4 prunes

PREPARATION

Avant tout, on lave bien les fruits à l'eau claire.

Puis, on commence par presser l'orange. On réserve le jus.

Ensuite on épluche les poires, les pommes et on enlève leurs pépins.

On dénoyaute les prunes. On coupe tous les fruits en morceaux.

Dans une carafe, on verse le jus de raisin, le jus d'orange pressé et les fruits. On saupoudre de cannelle et on laisse macérer au frais minimum 2h.

Une fois que c'est bien frais, on sert et on déguste !



CHOCOLAT CHAUD ORANGE ET CANNELLE

2 à 4 personnes



INGREDIENTS

Pour la poudre d'orange :
zeste râpé d'une orange et
une cuillère à café de sucre
-Pour la mousse de lait :
125ml de lait

Pour le chocolat chaud : 750 ml de
lait, 45g de cacao, 1 bâton de
cannelle, un grand zeste d'orange
prélevé à l'économe et 115g de
chocolat au lait

PREPARATION

On commence par disposer le zeste râpé d'orange sur une assiette que l'on va déshydrater au micro-ondes. Pour cela, on fait cuire par séquence de 30 secondes (attention à ne pas le faire brûler) sur environ 2-3min, jusqu'à ce qu'il soit bien sec. Puis, on l'écrase (ou le mixe) afin d'en faire une fine poudre et l'on mélange avec le sucre. On laisse de côté pour plus tard. Ensuite, dans une casserole, on fouette le lait et le cacao hors du feu. On y ajoute le bâton de cannelle et le grand zeste d'orange. On fait chauffer jusqu'à ébullition (attention à ce que le lait ne se sauve pas !) tout en fouettant constamment. On laisse mijoter à feu doux pendant environ 5 min, toujours en fouettant régulièrement. Enfin, on ajoute le chocolat que l'on aura hâché et on poursuit la cuisson pendant 1 minute. Hors du feu, on retire le bâton de cannelle et le zeste. On réserve au chaud. . On fait donc mousser le lait jusqu'à ce qu'il soit chaud. Puis, on verse le chocolat chaud dans des tasses, on répartit la mousse de lait dessus et on finit par saupoudrer de poudre d'orange.

MOCKTAIL FRAISE

4 personnes



INGREDIENTS

1/2 bouteille de jus de fraise

Le jus d'1/4 citron

5 feuilles de menthe

Des fraises

25cl de limonade (elle peut être remplacée par une limonade 0% de sucre ou de l'eau gazeuse, surtout en cas de diabète gestationnel)

Des glaçons

PREPARATION

Dans un shaker rempli à moitié de glaçons, versez l'ensemble des ingrédients. Ensuite, secouez énergiquement et transvasez dans un verre



CHANTACO

1 personne



INGREDIENTS

4 cl de jus d'orange

4cl de sirop de fraise

4cl de jus de citron pressé

Des glaçons

4cl de jus de
pamplemousse

PREPARATION

Dans le verre, déposez les glaçons. Versez lentement le jus d'orange, le jus de citron et le jus de pamplemousse.

Enfin, ajouter le sirop de fraise sans remuer.

Pour une touche plus festive, vous pouvez décorer votre verre d'une fraise, de zeste de citron ou de pamplemousse.



MOCKTAIL ORANGE SANGUINE ET SUREAU

1 personne



INGREDIENTS

5 cl jus d'orange sanguine

Glaçons

5 cl tonic

1 cuillère à sucre de sirop
de sureau

1 rondelle d'orange

PREPARATION

Remplissez le verre à cocktail de glaçons. Versez le jus d'orange sanguine dans un verre, ajoutez le tonic et le sirop de sureau. Mélangez bien. Décorez avec une rondelle d'orange et servez.



JUS D'ORANGE CHAUD AUX ÉPICES

2 personnes



INGREDIENTS

5 belles d'oranges (ou 50cl
de jus fraîchement pressé)

2 anis étoilés

2 bâtons de cannelle

2 clous de girofle

PRÉPARATION

Presser les oranges et verser le jus dans une casserole. Ajouter les épices. Faire chauffer à feu doux pendant 5 min. jusqu'à frémissement (le jus ne doit pas bouillir). Couvrir et laisser infuser pendant 10 min. Retirer les épices puis verser dans des verres épais ou des mugs. Déguster bien chaud.



FLEUR D'AMOUR

2 personnes



INGREDIENTS

200ml de nectar de banane-

200ml de nectar de mangue

200ml de jus d'ananas

un peu de jus de citron vert,

un fond de sirop de
grenadine

PREPARATION

Presser les oranges et verser le jus dans une casserole. Ajouter les épices. Faire chauffer à feu doux pendant 5 min. jusqu'à frémissement (le jus ne doit pas bouillir). Couvrir et laisser infuser pendant 10 min. Retirer les épices puis verser dans des verres épais ou des mugs. Déguster bien chaud.



PERLES DE FRUITS ROUGES

2 personnes



INGREDIENTS

20 cL de thé noir

Colorant alimentaire rouge
(optionnel)

6 Cuillères à café de perles
du japon

200 g de fraises

250 g de framboises

10 g de sucre en poudre

1/2 sachet de sucre vanillé

Glaçons

PREPARATION

Faites cuire les perles du Japon dans 75 cl d'eau bouillante (avec quelques gouttes de colorant) et le sucre, pendant 30 à 35 minutes en remuant régulièrement. Égouttez-les.

Préparez 20 cl de thé noir, laissez refroidir.

Mixez les fruits rouges avec le lait, le thé refroidi et quelques glaçons. Ajoutez ensuite le sucre vanillé puis mixez à nouveau.

Versez les Perles du Japon au fond des verres et ajoutez la préparation.



VIRGIN COLADA

4 personnes



INGREDIENTS

50ml de jus d'orange

50ml de jus d'ananas

50ml de lait de coco
glaçons

PREPARATION

Dans un shaker rempli à moitié de glaçons, versez l'ensemble des ingrédients. Ensuite, secouez énergiquement et transvasez dans un verre

