



Boissons

## Mocktail Italien aux mûres

**Pour 4 personnes.**

### Ingrédients

150 grammes mûres (congelées)  
10 baies de genévrier  
65 grammes de sucre  
120 millilitres de jus de citron  
1 brin romarin (petite branche)  
eau pétillante  
rondelle d'orange  
mûre  
glaçons

### Méthode de préparation

Placez les verres au congélateur pour qu'ils soient glacés.

Mettez les mûres congelées, les baies de genévrier et le sucre ensemble avec un filet d'eau dans une casserole et portez à ébullition. Écrasez le fruit avec une fourchette et laissez mijoter 15 minutes. Laissez le mélange refroidir quelques minutes et mixez dans un mixeur pour obtenir un mélange lisse. Passez le mélange et réservez au frigo.

Mixez ensuite le jus de citron avec la branche de romarin. Passez le mélange.

Remplissez les verres à moitié avec de la glace pilée. Répartissez le mélange citron/romarin dans les verres et ajoutez un filet d'eau pétillante. Remplissez ensuite les verres jusqu'au bord avec de la glace pilée. En dernier ajoutez 90 ml du mélange de mûres à chaque mocktail.

Garnissez les verres avec des rondelles d'orange et les mûres.

