



Boissons

Mocktail à la grenade et au thym fumé

Pour 4 personnes.

Ingrédients

100 millilitres d'eau
100 grammes de sucre
5 brins thym
1/2 pomme-grenade
1 orange sanguine
100 millilitres de jus de grenade
appletiser

Pour la décoration

1 orange sanguine (en rondelles)
4 brins thym

Méthode de préparation

Chauffez l'eau avec le sucre. Ajoutez le thym et faites réduire 15 minutes à feu doux. Passez le sirop et conservez-le dans un récipient fermé dans un endroit froid.

Pressez l'orange sanguine et libérez les graines de grenade.

Pour chaque verre remplissez un shaker avec de la glace, 25 ml de jus de grenade, 1 cs de jus d'orange sanguine et 2 cs de sirop au thym. Secouez bien jusqu'à ce que tout soit bien froid.

Remplissez un verre avec quelques glaçons et 1 cs de graines de grenade.

Versez le mocktail dans le verre et allongez avec de l'Appletiser. Garnissez chaque verre avec une branchette de thym et une rondelle d'orange sanguine. Faites brûler les branchettes de thym séché juste avant de servir pour un arôme fumé de thym.

