



MOCKTAIL  
AU KOMBUCHA

## INGRÉDIENTS

750 ml de kombucha grenade boost  
250 ml de jus d'orange Biocoop  
une quarantaine de feuilles de menthe  
¼ de pastèque  
3 cs de sucre  
1 citron  
quelques glaçons.

# MOCKTAIL AU KOMBUCHA

Pour 4 personnes

Préparation : 10 min - Repos : 30 min

1. Mélanger dans un pichet le jus d'orange, le kombucha et les feuilles de menthe hachées. Réserver au frais pendant 30 min.

2. Au moment de servir, mettre le sucre dans une assiette creuse et le jus de citron dans une autre. Tremper le rebord de chaque verre dans le citron puis dans le sucre.

3. Ajouter, dans chaque verre, quelques glaçons et des billes de pastèque.

4. Répartir la préparation au jus d'orange et kombucha dans les verres.

5. Servir bien frais

**Suggestion de dégustation :** pour une version alcoolisée, diminuer la quantité de jus d'orange et de kombucha et ajouter du vin mousseux ou du gin.

biocoop

| Coquelicot