



Moscow Mule Mocktail



INGRÉDIENTS

Pour 2 portions (2 verres à cocktail de 550 ml)

- 33 cl de tonic light aux arômes de citron vert et menthe (ex. San Pellegrino ou tonic maison)
- Glace pilée (3/4 de verre)
- 4 gouttes d'édulcorant liquide à base de stévia
- 70 ml d'un shot citron-gingembre (1x citron, 1x gingembre frais +/- 7 cm)

PRÉPARATION DE L'INFUSION AU GINGEMBRE

Rincer et couper le citron ainsi que le gingembre (de préférence bio) en gros morceaux.

Passer les morceaux à la centrifugeuse (il n'est pas obligatoire de les peler).

Si vous n'avez pas de centrifugeuse, mixer le citron et le gingembre. Dans ce cas, il est conseillé de faire des morceaux plus petits.

Astuce: vous avez obtenu plus de 70 ml de shot? Verser le surplus dans un bac à glaçons et le mettre au surgélateur pour une prochaine utilisation.

Vous pouvez aussi décongeler un glaçon et l'ajouter à votre thé matinal, c'est délicieux.

PRÉPARATION DU MOSCOW MULE

Remplir les verres aux $\frac{3}{4}$ avec de la glace pilée.

Répartir le tonic light saveur citron vert/menthe dans les deux verres.

Ajouter 2 gouttes de stévia liquide dans chaque verre et 35 ml d'infusion au gingembre par verre.

Bien mélanger à l'aide d'une cuillère ou d'une paille réutilisable!

À la vôtre!



* par rapport à une version sucrée

RETROUVEZ TOUTES LES INFORMATIONS VALIDÉES SUR LES ÉDULCORANTS EN LIGNE:

www. **EDULCORANTS** .eu