



Pornstar Martini sans alcool



INGRÉDIENTS

Pour 2 personnes
(verres de 25 cl)

- 30 ml jus de citron vert
- 120 ml jus de fruits de la passion (chair fraîche ou surgelée)
- ½ gousse de vanille ou ½ c. à s. d'extrait de vanille
- 30 g d'édulcorant à base de stévia (1-1)
- 50 ml d'eau
- 1 blanc d'œuf

Pour la finition

- Eau pétillante
- Glace pour shaker
- 2 fruits de la passion pour la décoration
- Une pointe de poudre de piment (selon les goûts)

Pour une version alcoolisée

- 120 ml de vodka

PRÉPARATION

1. Récupérer la chair des fruits de la passion et la passer au tamis pour écarter les pépins. Réserver le jus après l'avoir bien tamisé.
2. Pour le sirop de vanille : mettre l'eau et l'édulcorant à base de stévia dans un poêlon. Couper la gousse de vanille en 2 dans le sens de la longueur et en ajouter une moitié au mélange. Ajouter enfin – selon vos goûts – un peu de piment pour donner au sirop une petite touche piquante
3. Porter le mélange lentement à ébullition et faire cuire ensuite doucement pendant 5 minutes.
4. Retirer du feu et retirer la gousse de vanille. Laisser refroidir.
5. Mettre le jus des citrons verts et le jus des fruits de la passion dans le shaker. Ajouter ensuite le sirop de vanille et le blanc d'œuf. Si vous n'avez pas de shaker, il est possible d'utiliser un bocal en verre avec un bon couvercle. Ajouter quelques cubes de glace.
6. Agiter vigoureusement pendant une bonne minute jusqu'à ce que le blanc d'œuf soit bien mousseux.
7. Répartir le mocktail dans 2 verres et ajouter éventuellement un peu d'eau pétillante pour compléter le verre.
8. Dresser avec un demi fruit de la passion pour décorer! Bonne dégustation !



* par rapport à une version sucrée

RETROUVEZ TOUTES LES INFORMATIONS VALIDÉES SUR LES ÉDULCORANTS EN LIGNE:

www. **EDULCORANTS** .eu