

à déguster... à tout moment de la journée!\*

## Eau pétillante « pamplemousse et miel de tilleul »

Le miel de tilleul, de par son arôme mentholé, accentuera la fraîcheur de cette boisson.

### Ingédients pour 2 verres

- ★ 2 pamplemousses que vous aurez découpées en morceaux en ayant retiré la membrane blanche
- ★ 4 cuillères à soupe de miel de tilleul
- ★ 0.6 L d'eau pétillante
- ★ Quelques tranches de pamplemousse pour la décoration



### Recette

- 1 Mixez le pamplemousse avec le miel au blender ou au mixeur plongeant.
- 2 Filtrez le jus et versez-le dans 2 verres avec quelques glaçons et des tranches fines de pamplemousse.
- 3 Ajoutez de l'eau pétillante et dégustez.

## Vin de sauge et de menthe au miel de litchi\*

Le miel de litchi et ses arômes de rose s'associera délicatement avec ce vin très doux.  
À servir au moment de l'apéritif.

### Ingédients pour 4 verres

- ★ Une quinzaine de feuilles de sauge fraîches ou séchées
- ★ Une dizaine de feuilles de menthe fraîches ou séchées
- ★ 75 cl de vin blanc sec
- ★ 4 cuillères à soupe de miel de litchi



### Recette

- 1 Si vous utilisez des feuilles de sauge et de menthe fraîches, effeuillez-les et lavez-les.
- 2 Faites bouillir dans une casserole le vin blanc, 3 cuillères à soupe de miel et les feuilles d'aromates durant 4 minutes à petit bouillon.
- 3 Une fois refroidie, placez cette préparation au réfrigérateur 24 heures.
- 4 Avant de servir, filtrez le vin.
- 5 À servir bien frais dans des verres glacés dans lesquels vous aurez mis une ½ cuillère à café de miel de litchi pour apporter une petite note fruitée à ce vin herbacé. ●

\* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.  
À consommer avec modération.