



SIROP SIMPLE À LA TISANE

Faites mijoter 1 tasse de sucre et 1 tasse d'eau jusqu'à léger épaississement, environ 10 minutes. Retirez du feu, puis ajoutez 4 sachets de **Tisane Fleur de pois bleu** ou **Délice d'hibiscus**. Réfrigérez et laissez infuser au moins 1 heure ou toute la nuit. Jetez les sachets.

CHAQUE RECETTE DONNE UN COCKTAIL. Omettez l'alcool pour des cocktails frais sans alcool.

GIN TONIC NOIR ET BLEU

Remplir un verre de glace. Ajouter le sirop, le gin et le tonic, puis mélanger doucement. Garnir de tranches de lime et de mûres fraîches ou congelées.

½ c. à thé de **Sirop simple au pois bleu**

1 oz de gin

½ tasse d'eau tonique

MARGARITA LÉGÈRE AU DÉLICE D'HIBISCUS

Mouiller le bord d'un verre avec un quartier de lime. Remplir une assiette de sel, puis y tremper le bord du verre pour givrer.

Remplir un shaker de glace. Ajouter le sirop, la tequila et le jus de lime. Secouer pendant 10 secondes. Verser dans le verre, remplir de soda et garnir d'une tranche de lime.

½ c. à thé de **Sirop simple délice d'hibiscus**

1 oz de tequila

½ c. à table de jus de lime

½ tasse de club soda

SLUSH LASSI À LA MANGUE

Dans un mélangeur, combiner le mélange, le rhum, la mangue, le lait et le yogourt. Pulser jusqu'à consistance lisse. Verser dans un verre refroidi.

1 c. à thé de **Mélange Lassi à la mangue**

1 oz de rhum brun

¼ tasse de mangue congelée

¼ tasse de lait, au choix

2 c. à table de yogourt nature

Optez pour des verres glacés cet été! Remplissez un verre à bière ou un verre ordinaire de cubes de glace. Ajoutez un peu d'eau froide dans le verre pour couvrir la surface interne. Mettez le verre au congélateur de 5 à 8 minutes. Retirez une fois le verre givré.