



mocktail Sweet honey

Temps de préparation

< 30 min

Difficulté

Facile



Ingédients

voor de honingsiroop:

60 ml d'eau

30 ml de miel

Voor de mocktail:

1 brin de romarin

1 cuillerée à thé de sucre

glaçons

60 ml de gin sans alcool

30 ml de jus de citron

eau gazeuse

1 écorce de citron

Méthode de préparation

- 1.** Préparez d'abord le sirop de miel : mélangez l'eau avec le miel dans une tasse. Mettez au micro-ondes jusqu'à ce que l'eau soit presque à ébullition. Remuez bien jusqu'à ce que le miel soit complètement dissous dans l'eau. Laissez refroidir.
- 2.** Enrobez d'abord la branche de romarin de sirop de miel puis de sucre. Laissez durcir au réfrigérateur.
- 3.** Remplissez un shaker de glaçons. Ajoutez le gin sans alcool, 30 ml du sirop de miel et le jus de citron. Fermez le shaker et secouez vigoureusement pendant 20 secondes.
- 4.** Filtrez dans un joli verre à cocktail. Complétez avec de l'eau gazeuse selon votre goût.
- 5.** Décorez avec le zeste de citron et la branche de romarin.