



## INGRÉDIENTS

Pour 4 pers.

- 1/2 concombre
- 8 feuilles de basilic frais
- Glaçons
- 1 citron vert (pour la décoration)
- 50 ml de sirop de concombre
- 50 ml de sirop de basilic
- 100 ml de jus de citron vert
- 400 ml d'eau gazeuse

# MOCKTAIL CONCOMBRE, BASILIC ET CITRON VERT

avec le chef Glodi Limangi

## PRÉPARATION

- 01.** Coupez 8 fines rondelles de concombre et disposez-en 2 dans chaque verre.
- 02.** Coupez 4 rondelles de citron vert pour la décoration.
- 03.** Ajoutez 2 feuilles de basilic dans chaque verre.
- 04.** Remplissez les verres de glaçons.
- 05.** Dans un shaker, versez deux poignées de glaçons, puis ajoutez le sirop de concombre, le sirop de basilic, le jus de citron vert et l'eau gazeuse.
- 06.** Mélangez délicatement afin de conserver l'effervescence de l'eau gazeuse.

## DRESSAGE

- 01.** Répartissez le mocktail dans les verres préparés.
- 02.** Décorez chaque verre avec une rondelle de citron vert placée sur le bord.

Santé!



recette de l'émission du  
26.06.2026