

Blue Virgin Gin Tonic

Ingrédients pour 4 portions :



3 citrons verts
200 g de myrtilles sauvages du Canada (surgelées)
100 ml de jus de myrtille
40 ml de sirop de Curaçao bleu
100 ml de sirop saveur Gin
10 baies de genièvre et 10 graines de coriandre
Environ 20 glaçons
500 ml de Indian Tonic

Préparation :

1. Presser deux citrons verts (il faut 60 ml de jus) et couper le troisième en rondelles fines. Réduire en purée les myrtilles avec le jus de citron vert – en garder quelques-unes pour garnir – Mélanger le jus de myrtille, le sirop de Curaçao bleu, le sirop saveur Gin et les épices.
2. Mettre deux à trois rondelles de citron vert avec des glaçons et le reste des myrtilles dans des verres. Verser le jus de myrtille et remplir de Tonic Water.

Temps de préparation : env. 10 minutes

Nutritionnels par verre:

Energie: 230 kcal / 960 kJ

Protéines: 0,3 g

Lipides: 0 g

Glucides: 46 g

Wild Blueberry Association of North America
Contact : C'est dit, c'est écrit ! 5, rue Laugier, 75017 Paris
Téléphone : n° 01 58 56 66 66

E-Mail : info@myrtilles-sauvages.fr
Fax: n° 01 58 56 66 67
Crédit photo : myrtilles sauvages du Canada
Reproduction gratuite
Prière de fournir deux exemplaires