



*Boissons sans alcool*  
**Carmen miranda**



<b>5 min</b>	<b>5 min</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>126</b>
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

### Étape 1

#### Préparation du cocktail

- 1 Dans le verre, mettre une cuillère à soupe de framboises et ajouter la cassonade.
- 2 Remplir le verre de glaçons. Verser délicatement le jus d'orange.
- 3 Ajouter doucement le jus de banane. Déposer deux cuillères à soupe de framboises sur le mélange.
- 4 Prélever une feuille d'ananas, la tailler en pointe. Couper la carambole et le citron en fines rondelles.
- 5 Piquer une demi-rondelle de citron, une tranche de carambole, la feuille d'ananas et une cerise à l'eau de vie sur un pic à cocktail. Replier la rondelle de citron en arc de cercle.
- 6 Déposer le pic sur le verre. Plonger une tige de menthe et une paille.

Ingrédients  
pour **1** personne

#### Ingrédients pour le cocktail

10 **Framboise**  
10 cl **Jus d'orange**  
3 cl **Jus de banane**  
1 c. à café **Sucre roux**  
1 **Glaçon(s)**

#### Ingrédients pour le dressage

1 **Cerise(s) à l'eau de vie**  
1 **Ananas**  
1 **Carambole**  
1 tranche(s) **Citron(s)**  
1 feuille(s) **Menthe fraîche**