

*Boissons sans alcool*

# Cocktail au litchi et jasmin en dégradé de température


**10 min 10 min**
**TEMPS TOTAL PRÉPARATION**
**0**
**CUISSON**
**0**
**REPOS**
**122**
**CALORIES**
**Ingrédients  
pour 4 personnes**
**Cocktail**

500 g **Fruit(s) en sirop**  
1 **Thé**  
50 g **Sirop de sucre**

**Dressage**

1 **Citron(s) vert(s)**  
1 **Mûre(s)**

**Étape 1**

Infusion du thé

- 1 Remplir une boule à thé avec le thé au jasmin.
- 2 La déposer dans un verre et couvrir avec de l'eau très chaude. Laisser infuser environ 3 minutes.

**Étape 2**

Préparation du velouté de litchi

- 1 Dans un mixeur, mettre les litchis.
- 2 Utiliser des litchis en boîte pour deux raisons : ils sont dénoyautés, et le sirop de litchi, ajouté au sirop de sucre, va apporter la texture souhaitée.
- 3 Ajouter le sirop de sucre et mixer pendant 20 à 30 secondes, pour avoir un mélange homogène.

**Étape 3**

Préparation de la décoration

- 1 Couper un citron vert en rondelles. Inciser deux des rondelles pour qu'elles puissent tenir sur le verre.
- 2 Choisir deux pailles, les glisser à l'intérieur de deux

mûres fraîches.

#### **Étape 4**

##### **Dressage**

- 1** Remplir la moitié des verres avec le velouté de litchi.
- 2** Compléter avec le thé au jasmin en le versant doucement sur le dos d'une cuillère, pour obtenir deux couches distinctes.
- 3** Coincer les rondelles de citron sur les verres, et plonger les pailles.
- 4** Décorer le plat de service avec un peu de feuilles de thé au jasmin.