Bruno Viala

Boissons sans alcool

Cocktail au litchi et jasmin en dégradé de température

10 min	10 min	0	0	122
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

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

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)**

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.