MON COCKTAIL À LA MAUVE

Ce cocktail rafraîchissant permet, avec les fleurs de mauve, d'agir contre les problèmes en bouche (mucites, aphtes).

Image not found Image not found
https://vite-fait-b https://vite-fait-bienfaits.fr/wp-content/uploads/2/cocktail-mauve-2.jpg **ie/recipes/21/thumbnails/Cocktail-mauve-1.jpg**

Temps de préparation : 5 min - Temps de cuisson : 0 min - Temps de repos : 10 min

Ingrédients (2 personnes)

- 6 c. à café de fleurs de mauve séchées

- 15 cl de jus de grenade

- 20 cl d’eau

Préparation

Jeter les fleurs de mauve séchées dans une eau bouillante. Laisser infuser 10 minutes.

Une fois que l’infusion de mauve est froide, verser dans un verre à mélange pour cocktail (shaker), incorporer le jus de grenade et un peu de petits glaçons ou de glace pilée.

Verser le mélange dans des verres à cocktail.