# 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** https://vite-fait-b

Image not found https://vite-fait-bienfaits.fr/ratio/mobile/2/cocktail-mauve-2.jpg

**Image not found** https://vite-fait-bienfaits.fr/ratio/mobile/2/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.