

## Cocktail arc en ciel

### Cocktail sans alcool (grenadine, jus d'orange, eau )

Préparer des glaçons en ajoutant quelques gouttes de colorant alimentaire bleu.

Utiliser un verre haut, comme une flûte à champagne.

Y verser 2 cm environ de sirop de grenadine.

Ajouter 3 ou 4 glaçons bleus.

Sur les glaçons, avec un récipient à bec verseur, verser 3 ou 4 cm de jus d'orange ou un autre jus clair ( ananas par exemple), les 2 liquides ne doivent pas se mélanger.

Attendre quelques min que les glaçons fondent et vous avez un cocktail arc en ciel que vous pouvez décorer avec une tranche d'orange.



### Cocktail avec alcool

Préparer les glaçons mais sans colorant.

Utiliser un verre haut, comme une flûte à champagne.

Y verser 2 cm environ de sirop de grenadine.

Ajouter 3 ou 4 glaçons.

Sur les glaçons, avec un récipient à bec verseur, verser 3 ou 4 cm de jus d'orange ou un autre jus clair ( ananas par exemple), les 2 liquides ne doivent pas se mélanger.

Ajouter toujours sur les glaçons de la liqueur de curaçao bleu.

## Cocktail carotte, céleri, pomme

Ces proportions sont à adapter au goût de chacun :

5 carottes (bien goûteuses)

Le jus d'un citron

2 ou 3 branches de céleri (ou plus, si on aime)

Et selon le goût : 1 ou 2 pommes

Passer les légumes et éventuellement la pomme à la centrifugeuse.

Ajouter le jus de citron.

Selon le goût, on peut ajouter :

du sel et du poivre ou un peu de miel



Verser dans de jolis verres, avec éventuellement des glaçons. Pour ma part, je préfère sans glaçons.

A consommer rapidement pour profiter de la richesse en vitamines.

Mais on peut le conserver dans un récipient fermé au réfrigérateur jusqu'au lendemain. Dans ce cas, un déphasage se produit. Il faut bien mélanger avant de servir.

## Piña Colada à l'ananas frais

Pour 1 verre :

100 g d'ananas frais, sans écorce ni cœur fibreux, détaillé en petits cubes

10 cl de crème de coco (pas de lait de coco)

1 cuillerée à soupe de sirop de canne

Quelques glaçons pilés

Pour la version alcoolisée, ajouter :

du rhum (blanc, ambré ou un mélange des 2) entre 2 cl et 5 cl, selon votre goût

Dans le bol du mixeur, mettre les morceaux d'ananas, la crème de coco, le sirop de canne, le rhum et la glace pilée.

Mixer jusqu'à l'obtention d'une préparation fine et mousseuse.

Servir dans un verre haut, décorer avec un quartier ou une feuille d'ananas. On peut ajouter encore quelques glaçons supplémentaires.

