

COCKTAIL NOIX DE COCO ET ANANAS SANS ALCOOL



SERT
1 PERSONNE



PRÉPARATION
10 min

INGRÉDIENTS

1/2 de tasse de jus d'ananas
1/2 lime, avec son jus, plus au besoin
1 c. à thé de sirop d'érable - ou selon le goût (facultatif)
1/2 à 3/4 de tasse d'eau de coco (non sucrée)
Glaçons pour servir
Noix de coco râpée pour décorer (facultatif)

INSTRUCTIONS

1. Dans un verre, versez le jus d'ananas, le jus de lime et le sirop d'érable (commencer par une cuillère à thé et modifier plus tard).
2. Remuez pour combiner, puis ajoutez plusieurs glaçons.
3. Versez l'eau de coco. Saupoudrez de noix de coco râpée et servez!

Remarques :

- Pour un cocktail sain et sans alcool, utilisez une marque de jus d'ananas sans sucre ajouté qui ne provient pas d'un concentré.
- Changez de saveur en remplaçant le jus d'ananas par d'autres options comme du jus d'orange, de canneberge ou de pamplemousse.
- Pour un cocktail pétillant sans alcool, utilisez un verre plus grand et versez-y de l'eau pétillante.

