

# 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.

