

# Des boissons pour se désaltérer et pour faire « la fête »



*Un écueil : souvent beaucoup de sucre !*

*On peut bien sûr acheter des boissons du commerce : il y en a de délicieuses !*

*Préférer les jus de fruits aux nectars très sucrés. Penser que les boissons peuvent souvent être allongées avec de l'eau plate ou gazeuse suivant les goûts et l'effet désiré.*

*Préparer ses boissons est toujours moins onéreux et permet toutes les fantaisies.*

## Les jus de fruits

- Bien laver les fruits, les presser complètement à l'aide d'un presse fruits ou dans une passoire dont vous aurez tapissé le fond avec un linge très fin, genre étamine.
- On peut mélanger les fruits et/ou ajouter un peu d'eau plate ou gazeuse. Si on ajoute du sucre, ce sera toujours peu. Il n'y a pas de proportions précises : cela dépend des fruits employés et de leur maturité...il faudra goûter (avec une cuillère prévue à cet effet).
- Mettre au réfrigérateur environ 1 heure.
- Servir dans des verres décorés d'une rondelle de citron, de 2 cerises à cheval sur le bord...

## Boissons à base de lait

- Utiliser du lait UHT en brique. Ne jamais mettre de jus de citron dans une boisson au lait !

### Boissons au lait aromatisé

- Utiliser les sirops du commerce : sirop de menthe, de fraise, de grenadine... ; ne pas en mettre trop, c'est du sucre !

### Lait au caramel

- Pour 1 litre de lait, 160 g de sucre cristallisé et 0,1 litre d'eau.
- Faire du caramel avec le sucre et l'eau jusqu'à ce qu'il ait une belle couleur.
- Arrêter la cuisson en plongeant le fond de la casserole dans de l'eau froide (attention à la vapeur), laisser refroidir un peu puis allonger avec le lait. Retirer la peau qui peut se former, quand le mélange est refroidi.
- Servir très frais.

### Milk-shake à l'orange

- 1,5 litre de lait, 5 oranges, 150 g de sucre, des glaçons (10).
- Presser les oranges. Dans un mélangeur à vitesse moyenne qui remplace le shaker, mettre le lait, le sucre, le jus d'orange, les glaçons.
- Servir froid.

Remarque : on peut faire de nombreux « milk-shake » en appliquant le même principe avec d'autres fruits.

### Le ZIF- ZIFF (pour 6 personnes)

- 3 oranges, 3 citrons, 6 cuillères à soupe de grenadine ou de menthe, 2 litres d' "Indian Tonic", de la glace pilée.
- Dans un grand bocal avec couvercle pouvant servir de shaker, verser le jus des oranges et des citrons sur de la glace pilée. Ajouter le sirop et 3 verres de Tonic.
- Agiter quelques secondes et verser dans de grands verres.
- Compléter avec du Tonic
- Servir aussitôt...

## Une sangria de base sans alcool

- 2 litres de jus de raisin blanc ou rouge, 1 citron, 1 orange (non traitée si possible), 1 pomme, 1 poire, 2 pincées de cannelle
- Laver les fruits. Couper les oranges et les citrons en rondelles ou demi-rondelles. Peler la pomme et la poire, puis les couper en petits morceaux.
- Mettre les fruits à mariner dans le jus de raisin. Ajouter la cannelle.
- Laisser macérer pendant 2 heures au réfrigérateur.
- Servir bien frais...

### Une variante

- 3 pêches, 3 oranges, 2 bananes, 3 pommes, 3 citrons, 2 litres de jus de raisin, rouge de préférence (la préparation est la même, le résultat est un peu plus doux).

### Un autre variante

- 1 l de jus de raisin blanc, 2 jus de citron, 1/2 l d'eau plate ou gazeuse selon les goûts, 4 oranges, 2 pincées de cannelle, 3 cuillères à soupe de miel.
- Délayer le miel dans le jus de citron et procéder pour la suite comme dans la 1ère sangria.

*Précaution* : les fruits utilisés non pelés devront être bien brossés sous un filet d'eau. Ils seront de préférence non traités.

## Décorations pour les cocktails

### Ingrédients

- Sucre en poudre ou cristallisé
- Sirop de menthe (du vert) ou de grenadine (du rouge), jus de citron (de l'acidulé)
- Noix de coco râpée
- Cure-dent
- Bonbons de couleur
- Fruits divers : raisin, kiwi, melon, pastèque, citron...

### Matériel

Assiettes, couteaux, planches à découper.

## Givrer les verres

### 1ère méthode

- Préparer dans une assiette du sucre semoule ou cristallisé. Dans une autre assiette, mettre le jus d'un citron, passer le haut du verre d'abord dans le citron puis dans le sucre : il en restera une couronne qui rendra plus « piquant » le jus de fruits. On garde les verres au réfrigérateur jusqu'au service.

### 2ème méthode

- Préparer des assiettes avec :
  - du sucre en poudre,
  - de la noix de coco râpée,
  - du sirop de menthe,
  - du sirop de grenadine.
- Tremper le bord du verre dans un sirop, puis dans le sucre ou la noix de coco.
- Garder les verres au frais avant de les remplir.

## Décorer avec des brochettes

- Piquer sur les piques en bois des bonbons ou des morceaux de fruits.
- Présenter « à cheval » sur le bord du verre la brochette de fruits. On garde les verres au réfrigérateur jusqu'au service.

## Décorer avec des petits découpages

- Découper dans un papier Bristol de couleur : une fleur, un oiseau, un petit personnage....
- Faire une fente au bas pour le fixer à cheval, sur le bord du verre.
- On peut aussi fixer au dos une petite attache « trombone » qui fera un cavalier pour le bord du verre et permettra d'utiliser le « sujet » comme décor personnel pour le reste de la fête.

