

Recettes de cocktails

- Limoncello :

Dans une casserole, faites fondre 250 g de sucre dans 1 l d'eau et portez à ébullition. Laissez refroidir. Ajoutez 1 l d'alcool à 45° et 15 gouttes d'**huile essentielle de citron**. Mélangez. Mettez en bouteille et laissez macérer 10 jours avant de consommer.

- Limonade :

Dans une casserole, faites fondre 150 g de sucre dans 10 cl d'eau avec 50 cl de jus de citron. Laissez refroidir. Ajoutez 3 gouttes d'**huile essentielle de citron**, mélanger, ajouter 90 cl d'eau. Vous pouvez varier la recette de limonade en ajoutant l'huile essentielle de votre choix : **menthe, orange, lavande, rose...**

- Vins aromatisés :

Voici une recette unique dont vous ferez varier les ingrédients. 1 l de vin, 150 g de sucre, 5 cl d'alcool à 45°, 3 gouttes d'huile essentielle de votre choix. Dans une casserole faites fondre le sucre dans un peu de vin, laissez refroidir. Ajoutez le reste du vin, l'alcool et l'huile essentielle.

Quelques idées : vin rosé à la **fleur d'oranger**, vin rouge au **gingembre**, vin blanc au **basilic**.

- Sans alcool :

Vous pouvez également préparer des cocktails de jus de fruits et de légumes auxquels vous ajouterez un 1 c. à soupe d'un hydrolat de votre choix. Pour une boisson très rafraichissante ajoutez 1 c. à soupe d'hydrolat de **menthe poivrée** à de l'eau plate ou gazeuse.



Commandez en ligne votre huile essentielle.