



# Cocktails sans alcool





**DRY JANUARY®**

#LeDéfiDeJanvier

# Et si en janvier, on faisait une pause avec l'alcool ?

**Rejoignez #LeDéfiDeJanvier**  
pour un meilleur sommeil, des économies  
dans votre porte-monnaie, plus d'énergie,  
une plus belle peau, et bien plus encore !



Inscrivez-vous sur [dryjanuary.fr](https://dryjanuary.fr)

## A faire en grand volume pour l'avoir au frigo !

### LA GINGER BEER – RECETTE DE L'EXPÉRIMENTAL COCKTAIL CLUB

#### INGRÉDIENTS :

- ▷ 70 cl d'eau bouillante
- ▷ 25 g de gingembre frais
- ▷ 3 cuillère à soupe de cassonade
- ▷ 2 cl de jus de citron (vert de préférence)

#### LA RECETTE !

- Pelez et rapez le gingembre frais
- Faites bouillir l'eau
- Réunissez l'eau, le gingembre et la cassonade dans un saladier, couvrez et laissez infuser 1h30.
- Filtrez le mélange en pressant la pulpe jusqu'à ce qu'elle soit presque sèche afin d'extraire autant de liquide que possible.
- Ajouter le jus de citron
- Versez dans une bouteille propre et conservez au réfrigérateur.



## A faire en grand volume pour l'avoir au frigo !

### LE BASIL LEMONADE – RECETTE CRÉÉE PAR JULIEN ESCOT, PATRON DE L'APERTURE À MONTPELLIER

#### INGRÉDIENTS POUR 1 LITRE :

- ▷ 12 feuilles de basilic frais
- ▷ 200 ml de jus de citron jaune frais
- ▷ 2 cuil. A soupe de sucre
- ▷ 600 ml d'eau plate ou gazeuse (suivant les goûts)

#### LA RECETTE !

- Écrasez les feuilles de basilic avec le sucre en poudre au fond de la carafe
- Remplissez le contenant de glaçons, et ajoutez l'eau et le jus de citron.
- Servez aussitôt !



## A faire en grand volume pour l'avoir au frigo !

### AGUA DE JAMAICA

#### INGRÉDIENTS :

- ▷ 2 Litres eau
- ▷ 15 g fleurs hibiscus séchées (aussi appelé « bissap » en épicerie)
- ▷ 100 g sucre blanc
- ▷ 1 jus de citron vert

#### LA RECETTE !

- Plonger les fleurs d'hibiscus dans 500 ml d'eau
- Porter à ébullition et laisser chauffer 10 min.
- Filtrer
- Ajouter le sucre, le jus, et le litre et demi d'eau restant.
- Versez dans une bouteille et conservez au frigo
- Servez très frais !



## Au verre

### LE BAYOU LA BATRÉ – RECETTE CRÉÉE PAR JULIEN ESCOT ET JOSEPH BIOLATTO POUR LE BAR BATON ROUGE DE PARIS

#### INGRÉDIENTS POUR UN VERRE :

- ▷ 8 à 10 feuilles de menthe
- ▷ 15ml de sirop de sucre (pour faire du sirop de sucre, il suffit de faire bouillir les mêmes proportions de sucre et d'eau dans une casserole jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissout et transparent !)
- ▷ 40ml de purée de framboises
- ▷ 50ml de Ginger Beer (du commerce ou à faire à la maison, c'est tout simple !)

#### LA RECETTE !

- Écrasez les feuilles de menthe au fond du verre
- Remplissez le verre de glace (de préférence pilée, on peut l'écraser à la main avant !)
- Versez le reste des ingrédients, remuez et servez aussitôt !



## Au verre

### LE LASSI BANANE CARDAMONE – RECETTE CRÉÉE PAR JULIEN ESCOT, PATRON DE L'APERTURE À MONTPELLIER

**INGRÉDIENTS POUR UN VERRE (ON PEUT LE FAIRE POUR UN LITRE IL SUFFIT DE MULTIPLIER):**

- ▷ ½ banane
- ▷ 70ml de yogourt nature
- ▷ 15ml de sirop de miel
- ▷ 1cuil. à soupe de cardamone moulue

#### LA RECETTE !

- Dans un mixeur électrique, mettre tous les ingrédients avec de la glace (pilée).
- Mixez à vitesse normale pendant une dizaine de secondes
- Versez et servez !



## Au verre

### HONEY RIDER – RECETTE CRÉÉE PAR JULIEN ESCOT, PATRON DE L'APERTURE À MONTPELLIER

#### INGRÉDIENTS POUR UN VERRE :

- ▷ 8 à 10 feuilles de menthe
- ▷ 15 ml de sirop de sucre (pour faire du sirop de sucre, il suffit de faire bouillir les mêmes proportions de sucre et d'eau dans une casserole jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissout et transparent !)
- ▷ 20ml de jus de citron vert frais
- ▷ 50ml de jus de pomme brut
- ▷ 1 fruit de la passion
- ▷ 50 ml de Ginger Beer (du commerce ou à faire à la maison, c'est tout simple !)

#### LA RECETTE !

- Écrasez les feuilles de menthe au fond du verre
- Remplissez le verre de glace de préférence pilée
- Versez le reste des ingrédients dont la pulpe du fruit de la passion
- Remuez
- Servez aussitôt !



## Au shaker (comme les pros !)

### LE COPACABANA

#### INGRÉDIENTS :

- ▷ 50ml de purée de Banane
- ▷ 20ml de sirop de vanille
- ▷ 10ml de jus de citron vert frais
- ▷ 90ml de jus d'orange frais
- ▷ 1 fruit de la passion

#### LA RECETTE !

- Sortir la pulpe du fruit de la passion
- Remplissez le verre de glace
- Versez les ingrédients dans un shaker
- Secouez vivement le shaker (fermé 😊)
- puis filtrez directement dans le verre
- Servez aussitôt !



## Au shaker (comme les pros !)

### LE « COMME UN GROG »

#### INGRÉDIENTS :

- ▷ 3 cl Jus de citron jaune
- ▷ 2 cl Miel
- ▷ 4 tranches de gingembre frais
- ▷ 10cl de Ginger Beer

#### LA RECETTE !

- Pelez et tranchez le gingembre frais
- Piler les tranches de gingembre dans un shaker.
- Ajouter le citron et le miel dans le shaker
- Secouez vivement le shaker (fermé 😊)
- Filtrer.
- Verser dans un verre avec des glaçons.
- Ajouter la Ginger Beer
- Servez !



## Au shaker (comme les pros !)

### LE « CAFÉ TONIQUE »

#### INGRÉDIENTS POUR UN VERRE :

- ▷ 2 cl de café machine, expresso... selon les goûts !
- ▷ 1 cl sirop de sucre
- ▷ 3 cl citron vert
- ▷ 5 cl de tonic

#### LA RECETTE !

- Mettez le café, le sirop de sucre et le jus de citron vert dans un shaker.
- Secouez vivement le shaker (fermé 😊)
- Versez dans un verre avec des glaçons
- Complétez de tonic
- Servez !



