

**DrinkSense.ca**

mélangez-le avec  
**un cocktail sans alcool**



## DRINKSENSE

Le programme DrinkSense de Manitoba Liquor & Lotteries vise à aider les consommateurs d'alcool de notre province à vivre des expériences positives et à faible risque lorsqu'ils choisissent de boire. Pour vous aider à créer ces expériences positives, DrinkSense est heureux de vous apporter une sélection de 10 cocktails sans alcool uniques, hautement savoureux et faits à la main. Pour une sélection encore plus grande de cocktails sans alcool que vous pouvez facilement créer chez vous, suivez-nous sur Instagram @drinksenseMB.

Et n'oubliez pas que DrinkSense vous offre bien plus que simplement des cocktails sans alcool; consultez DrinkSense.ca pour obtenir une variété de conseils, d'outils et d'information qui s'appliquent à tous les Manitobains.

 **TROUVEZ-NOUS SUR INSTAGRAM**  
**@drinksenseMB**





## MOJITO À LA PASTÈQUE SANS ALCOOL

### INGRÉDIENTS

- ½ petite pastèque, coupée en cubes
- 4 feuilles de menthe
- 1 oz de jus de lime fraîchement pressé
- 1 c. à s. de sucre
- Glaçons
- Soda
- Quartiers de lime et de pastèque, pour garniture

### PRÉPARATION

- Mélanger les cubes de pastèque pendant 30 secondes. Passer le mélange dans un bol et jeter la pulpe.
- Écraser la menthe, le jus de lime et le sucre dans un grand verre.
- Ajouter les glaçons et 4 oz de jus de pastèque, puis remuer.
- Ajouter de l'eau gazeuse et garnir avec des quartiers de lime et de pastèque.



## LIMONADE DE PÊCHES RÔTIÉS

### INGRÉDIENTS

- 4 pêches moyennes, divisées en deux et dénoyautées
- 1 c. à s. de sucre
- 2 tasses de limonade
- Soda
- Tranches de pêche, pour garniture

### PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 360 degrés.
- Dans un plat de cuisson, placer les pêches avec les pelures vers le bas et saupoudrer de sucre. Cuire 25 minutes jusqu'à ce que les pelures soient faciles à retirer.
- Mettre les pêches pelées dans un mélangeur et couvrir de limonade. Mélanger jusqu'à ce que le tout soit réduit en purée. Ça devrait être un peu mousseux.
- Dans un pichet, mélanger la purée de pêche avec le reste de la limonade. Laisser refroidir.
- Ajouter du soda et garnir de tranches de pêche.



## MARGARITA SANS ALCOOL AUX ANANAS ET AUX JALAPEÑO

### INGRÉDIENTS

- 2 c. à s. de sel casher
- 1 c. à c. de poudre de chili
- 1 piment jalapeño tranché
- 1 oz de jus de lime fraîchement pressé
- Glaçons
- 1 tasse de jus d'ananas
- Pointes d'ananas, piment jalapeño et basilic, pour garniture

### PRÉPARATION

- Mélanger le sel casher et la poudre de chili sur une assiette. Tremper le rebord avec le mélange.
- Dans un mélangeur, écraser 1 ou 2 tranches de piment jalapeño (selon la préférence d'épices) avec du jus de citron.
- Remplissez la moitié du mélangeur de glace, ajoutez du jus d'ananas et bien agiter.
- Verser dans le verre au rebord trempé et garnir de quartiers d'ananas, de tranches de piment jalapeño et de basilic.



## RAFRAÎCHISSEMENT À LA LIME ET AU CONCOMBRE

### INGRÉDIENTS

- Glaçons
- ½ mini concombre, tranché
- Jus extrait de ½ lime
- Soda
- Quartier de lime et menthe, pour garniture

### PRÉPARATION

- Remplir un verre de glaçons de tranches de concombre, au goût.
- Presser une demi-lime fraîche pour en extraire le jus et mettre dans un verre.
- Ajouter du soda et garnir d'un quartier de lime et de menthe.



## BOISSON PÉTILLANTE AU GINGEMBRE ET AUX BLEUETS



### INGRÉDIENTS

- 1 ¼ tasse de bleuets frais
- 1 c. à s. de gingembre râpé
- 1 L d'eau
- Glaçons
- Soda citron-lime (ou substituer de l'eau gazeuse pour réduire le sucre)
- Tranches de citron, bleuets et thym, pour garniture

### PRÉPARATION

- Mélanger les bleuets, le gingembre et l'eau dans une grande casserole et porter à ébullition.
- Réduire la chaleur, mettre les bleuets en purée et laisser mijoter pendant 10 à 15 minutes.
- Retirer de la chaleur et laisser reposer le mélange à température ambiante pendant 2 heures et demie, puis passer dans un bol.
- Remplir la moitié d'un verre de whisky avec le sirop de bleuet-gingembre et remplir de glaçons.
- Ajouter le soda citron-lime et bien remuer.
- Garnir de bleuets frais, de thym et de tranches de citron.



## TONIQUE DU PRINTEMPS

### INGRÉDIENTS

- Mûres fraîches
- Glaçons
- 2 oz de soda tonique
- 1 oz de crème de noix de coco\*
- 0,75 oz de jus de lime fraîchement pressé
- ¼ c. à c. d'eau de rose (facultatif)

### PRÉPARATION

- Écraser quelques mûres dans un verre, garnir de glaçons.
- Ajouter les autres ingrédients dans un mélangeur avec des glaçons. Agiter pendant 5 secondes.
- Passer les glaçons, remuer et garnir de glaçons et de mûres.

### \*CRÈME DE NOIX DE COCO

- Mélanger 400 ml de lait de coco, 1 ¾ tasse de sucre et ½ c. à s. de sel dans une petite casserole.
- Chauffer doucement et remuer jusqu'à ce que le sucre soit dissous.
- Conserver au réfrigérateur pendant un mois maximum.





### INGRÉDIENTS

- 2 ou 3 fraises, divisées en deux
- 1 tasse de jus de grenade
- Glaçons
- $\frac{3}{4}$  tasse de soda aromatisé aux baies
- 2 fraises coupées en forme de cœur, pour garniture

### PRÉPARATION

- Dans un mélangeur, écraser les fraises puis ajouter le jus de grenade et les glaçons. Agiter pour combiner.
- Passer le mélange sur les glaçons et ajouter le soda.
- Garnir d'une brochette de fraises coupées en cœur.



## SHAMROCK À SIROTER

### INGRÉDIENTS

- Glaçons
- 2 oz de punch aux fruits bleus
- 2 oz de jus d'ananas
- 2 oz de jus d'orange
- 2 oz de soda citron-lime
- Tranche d'orange, pour garniture

### PRÉPARATION

- Remplir le verre de glaçons.
- Ajouter les jus et le soda, remuer pour combiner.
- Garnir de tranches d'orange.



## PUNCH À LA CITROUILLE



### INGRÉDIENTS

- Bord du verre trempé dans le sucre noir, facultatif
- Moitié orange, tranchée
- 4 oz de jus de mangue et de pêche
- Glaçons
- Soda à l'orange

### PRÉPARATION

- Tremper le bord du verre dans le sucre noir, si désiré.
- Dans un mélangeur, écraser les tranches d'orange. Ajouter le jus de mangue et de pêche et poignée de glaçons. Mélanger.
- Passer le mélange dans deux verres uniformément sur les glaçons. Ajouter le soda à l'orange.



## INGRÉDIENTS

- Glaçons
- 3 oz de jus de citron, fraîchement pressé
- 2 amers pour cocktail
- 1 c. à c. de sucre
- 8 oz de soda tonique
- Écorce de citron, pour garniture

## PRÉPARATION

- Remplir un mélangeur de glaçons et ajouter le jus de citron, les amers et le sucre.
- Mélanger et passer dans deux flûtes de champagne.
- Ajouter le soda tonique et garnir d'une écorce de citron.