

## Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
eau	300 ml
Lait de coco	1 boîte de conserve
jus d'ananas	30 cl
sucre	300 gr
citron	1/2
coco rapé	1 càs
Glaçons	24
de tanaïsie	9-10 feuilles

## Préparation

1. SIROP DE TANAISIE : - Porter les 300 ml d'eau à ébullition. Enlever du feu et laisser infuser 3-4 feuilles de tanaïsie (10 min max pour éviter que l'amertume prenne le dessus; vous pouvez aussi laisser infuser moins de feuilles plus longtemps) - Filtrer et remettre sur le feu en y ajoutant le sucre et le jus du citron afin d'obtenir un sirop.  

---

---
2. LAIT DE COCO INFUSÉ À LA TANAISIE : - Porter le lait à ébullition (attention à ce qu'il ne brûle pas!) - Retirer du feu et faire infuser 3-4 feuilles de tanaïsie (10 min max pour éviter que l'amertume prenne le dessus; vous pouvez aussi laisser infuser moins de feuilles plus longtemps) - Filtrer  

---

---
3. Pour le jus d'ananas, vous pouvez y faire infuser une feuille de tanaïsie à froid toute une nuit. Mais ça ira très bien sans également.  

---

---
4. POUR LE DRESSAGE : Tremper le bord de vos verres dans le sirop de tanaïsie puis dans le coco râpé. Laisser les verres sécher bord vers le bas (éviter que ça ne coule)  

---

---

## Deux options pour servir ce mocktail :

1. Dans un shaker vous ajoutez - 1 dose de jus d'ananas -1 dose de lait de coco infusé -1/2 dose de sirop de tanaïsie - 6 glaçons Shaker et servir. Verser dans les verres. Décorer avec une jeune feuille de tanaïsie (ou de la poudre).

---

---
2. Dans un pot assez haut pour un mixer plongeur, vous mettez : - 3 doses d'ananas -4 doses de coco infusé -1,5 dose de sirop de tanaïsie -6-7 glaçons Vous mixez le tout afin d'obtenir une sorte de granité très frais Verser dans les verres. Décorer avec une jeune feuille de tanaïsie (ou de la poudre).

---

---