

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
eau	300 ml
Lait de coco	1 boîte de conserve
jus d'ananas	30 cl
sucré	300 gr
citron	0.50
coco rapé	1 càs
Glaçons	24
de tanaisie	9 feuilles

Préparation

1. SIROP DE TANAISIE : - Porter les 300 ml d'eau à ébullition. Enlever du feu et laisser infuser 3-4 feuilles de tanaisie (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 tanaisie (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 tanaisie 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 tanaisie 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 tanaisie - 6 glaçons Shaker et servir. Verser dans les verres. Décorer avec une jeune feuille de tanaisie (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 tanaisie -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 tanaisie (ou de la poudre).
