



Virgin Mojito

Saupoudrez les feuilles de menthe de sucre, puis versez le jus de citron vert. Utilisez l'extrémité d'un rouleau à pâtisserie ou d'une cuillère en bois pour mélanger le tout, broyer les feuilles de menthe et dissoudre le sucre. Ajoutez un peu de glace pilée puis l'eau pétillante. Si vous aimez votre cocktail sans alcool un peu plus sucré, n'hésitez pas à ajouter des pincées de sucre supplémentaires.

- 20 g de menthe
- 3 cuillères à soupe de sucre brun,
- 150 ml de jus de citron vert frais (environ 8 citrons verts), plus quelques tranches ou quartiers pour décorer le verre
- 2 poignées de glaçons
- 1 litre d'eau pétillante



Virgin Sangria

Mélangez les fruits et l'eau dans un grand pichet. Réfrigérez pendant au moins 3 heures, ou toute une nuit si possible, pour permettre aux saveurs de se mélanger. Avant de servir, ajoutez de l'eau minérale / gazéifiée et mélangez.

- 1 citron tranché finement, avec zeste
- ½ citron vert finement tranché, avec zeste
- 1 orange moyenne tranchée finement, avec zeste
- 1 petite pomme évidée, coupée en 8, avec la peau
- 1 petite prune noire finement tranchée, avec la peau
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 250 ml d'eau
- 1,2 litre d'eau pétillante



Virgin Piña Colada

Placez les morceaux d'ananas congelés et les glaçons au fond d'un blender. Versez le jus d'ananas et le lait de coco. Ajoutez la cassonade. Réduisez en purée jusqu'à obtenir une consistance lisse. Goûtez et ajoutez plus de sucre si besoin. Versez dans des verres et garnissez de quartiers d'ananas frais ou d'une cerise au marasquin. Servez votre cocktail sans alcool immédiatement et dégustez.

- 200 grammes d'ananas sans sucre ajouté (congelés)
- 2 à 3 glaçons
- 250 ml de jus d'ananas sans sucre ajouté
- 250 ml de lait de coco sans sucre ajouté
- Facultatif : 1 à 3 cuillères à soupe de cassonade
- Garniture : quartiers d'ananas frais et cerise au marasquin



Virgin Margarita

Coupez une encoche dans un quartier de citron vert, puis frottez-le autour du bord d'un verre. Trempez le bord de votre verre dans une assiette de sel de mer. Dans le même verre, mélangez le jus de citron vert, le jus de citron, le sirop d'érable et le jus de cornichon. Versez ensuite l'eau gazeuse et les glaçons. Garnissez cette recette cocktail sans alcool d'une rondelle de citron vert et servez !

- 2 cuillères à soupe de jus de citron vert frais
- 1 cuillère à soupe de jus de citron frais
- 1/4 cuillère à café de sirop d'érable ou de sirop simple
- 1/8 cuillère à café de jus de cornichon (facultatif mais recommandé!)
- 80 ml d'eau gazeuse
- Pour la garniture : tranches de citron vert



Virgin Daiquiri fraise

Dans le récipient d'un blender, mélanger les fraises, le sucre, le jus de citron et la limonade. Ajoutez les glaçons et mélangez jusqu'à consistance lisse. Versez dans un verre à cocktail et dégustez !

- 2 grosses fraises (décortiquées)
- ¼ tasse de sucre blanc
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- ¾ tasse de limonade fraîche
- 4 glaçons



Virgin Mai Tai

Mélangez tous les ingrédients dans un pichet. Verser dans un verre à cocktail. Garnissez d'une tranche d'orange fraîche ou d'une tranche d'ananas et d'une cerise au marasquin et servez !

- 2 tasses de jus d'ananas
- 1 tasse de jus d'orange (frais, c'est mieux)
- 1 tasse d'eau gazeuse
- 1/4 tasse de crème de noix de coco
- 1½ à 2 tasses de glace pilée



Virgin Bloody Mary

Mélangez les ingrédients liquides dans un verre à whisky avec des glaçons. Ajoutez les assaisonnements selon vos goûts. Décorez le verre de ce cocktail sans alcool avec la tige de céleri, ou votre garniture préférée !

- 80-100 ml de jus de tomate
- 15 ml de jus de citron
- Quelques gouttes de sauce Worcestershire
- Sel de céleri
- Poivre fraîchement moulu
- Un peu de Tabasco
- Garniture: branche de céleri



Virgin Painkiller

Pour cette recette cocktail sans alcool, mélangez tous les ingrédients dans un shaker avec des glaçons ou de la glace pilée. Versez dans un verre et garnissez à l'envie.

- 30 ml de jus d'ananas
- 20 ml de jus d'orange
- 15 ml de jus de citron vert frais
- 20 ml de crème de noix de coco
- 7 ml de sirop de framboise
- Glace pilée