



# Mocktail Negroni

**Temps de préparation**

< 30 min

**Difficulté**

Facile



# Ingédients

## **pour le sirop :**

1/2 pamplemousse  
1 rondelle d'orange  
125 grammes de sucre  
125 ml d'eau  
1/2 cuillerée à thé cardamome en poudre  
1 cuillerée à thé de grains de coriandre

## **Pour 1 mocktail :**

glaçons  
25 ml de jus de pamplemousse  
25 ml d'eau (glacée)  
1 rondelle d'orange

# Méthode de préparation

- 1.** Préparez d'abord le sirop : coupez le demi-pamplemousse en morceaux et mettez-le dans une casserole, avec la rondelle d'orange, le sucre, l'eau, la poudre de cardamome et les graines de coriandre. Portez à ébullition et laissez mijoter pendant cinq minutes. Écrasez les fruits. Retirez du feu et laissez complètement refroidir. Filtrez à l'aide d'un tamis et conservez au réfrigérateur.
- 2.** Préparez maintenant le mocktail : remplissez un grand verre à cocktail de glaçons et versez 25 ml de sirop par-dessus, suivi du jus de pamplemousse et de 25 ml d'eau glacée. Remuez doucement.
- 3.** Décorez avec une rondelle d'orange.