Mocktail aromatisé avec du pamplemousse

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

2 pamplemousse rose
2 brins de thym
2 brins de romarin
1 feuille de laurier
glaçons
120 ml de gin (sans alcool)
1 cuillère à soupe de miel liquide

Méthode de préparation

1. **Pressez les pamplemousses et filtrez le jus dans une carafe. Ajoutez le thym, le romarin et la feuille de laurier. Laissez infuser au réfrigérateur pendant au moins 1 heure. Retirez les herbes aromatiques.**

2. **Remplissez un shaker à cocktail de glaçons et ajoutez le gin sans alcool, le jus de pamplemousse et le miel. Secouez vigoureusement le shaker pendant 15 secondes. Filtrez le mélange dans 2 verres à cocktail remplis de glaçons. Garnissez-les éventuellement d'une rondelle de pamplemousse.**