Mocktail hivernal aux herbes potagères

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

3 brins de romarin (+ extra)
1 feuille de laurier
3 brins de thym
2 décilitres d’eau
4 cuillères à soupe de sucre
5 quartiers de mandarine
1 cuillère à soupe de graines de grenade
glaçons
1⁄2 mandarin (le jus)
1 cuillère à soupe de jus de citron
1 petit bouteille de tonic

Méthode de préparation

1. **Mettez le romarin, le laurier et le thym dans un poêlon avec l’eau. Ajoutez le sucre et portez à ébullition. Laissez mijoter pour dissoudre le sucre. Retirez du feu. Laissez refroidir le mélange dans le poêlon, filtrez-le et versez-le dans une petite bouteille hermétique. Réservez ce sirop au réfrigérateur.**

2. **Versez les quartiers de mandarine, les graines de grenade et les glaçons dans un verre à cocktail long drink. Ajoutez le jus de mandarine et de citron.**

3. **Ajoutez 2 cuillères à soupe de sirop.**

4. **Allongez avec du tonic et garnissez le verre d’une branche de romarin.**