

Mocktail épicé des fêtes



Ce mocktail épicé fait toujours l'unanimité dans ma famille pendant le temps des fêtes! Vif, épicé et réconfortant, vous pouvez ajuster les épices selon vos goûts. Nos nutritionnistes aiment le recommander comme option festive qui ne compromet ni le plaisir ni l'équilibre. Pas de jus d'orange sous la main? Doublez le jus de pommes pour une version plus douce et fruitée. Pour varier les plaisirs, essayez aussi notre [mocktail à l'orange sanguine](#), [à la pêche](#) et [au romarin](#).

Préparation 5 min
Cuisson 0 min
Portions 1
Nutrition Facts (per serving)
Calories 85
Lipides 0
Glucides 20
Fibres 0
Protéines 1
Sodium 15

Ingrédients

- 60 ml (¼ tasse) de jus d'orange
- 60 ml (¼ tasse) de jus de pomme
- 15 ml (1 c. à soupe) de jus de citron

- 2,5 ml (½ c. à thé) de gingembre frais, râpé
- 1 ml (¼ c. à thé) d'extrait de vanille
- 85 ml (? tasse) de bière de gingembre à 50 % moins de sucre (de type Fever Tree)
- 1 pincée de cannelle
- 1 pincée de Cayenne
- Glaçons, au goût

Garniture pour le verre (*facultatif*)

- 15 ml (1 c. à soupe) de sucre
- 2,5 ml (½ c. à thé) de cannelle
- 1 quartier de citron

Idées de garnitures additionnelles (*facultatif*)

- Tranches d'orange
- Bâtons de cannelle
- Quartiers de pomme
- Romarin
- Anis étoilé

Préparation

1. Mélanger le sucre et la cannelle dans une petite assiette. Frotter le pourtour du verre avec le quartier de citron, puis tourner le verre dans le mélange pour givrer le rebord.
2. Dans un shaker ou un grand verre, verser le jus d'orange, le jus de pomme, le jus de citron, le gingembre, la vanille, la cannelle et le Cayenne. Agiter vigoureusement.
3. Dans le verre préalablement givré, déposer les glaçons, verser le mélange, puis compléter avec la bière de gingembre.
4. Brasser délicatement et garnir selon votre inspiration.

Notes

Meilleur consommé immédiatement.



Gabrielle Simard
Développement et responsable médias sociaux