

Avec nos Ô de fruit, laissez aller votre imagination !

R

ien de tel pour aborder le printemps avec gourmandise, que de vous proposer quelques recettes pleines de fraîcheur réalisées avec nos nouvelles eaux de fruits. Nos “Ô de fruit” peuvent se boire chaudes ou froides et servent de merveilleuse base pour élaborer des cocktails originaux avec ou sans alcool. Voici quelques délicieuses idées !

[Pour en connaître davantage sur ce produit, lisez notre brève de lancement !](#)

La vie en rose - Pour 1 boisson

- 100 ml d’Ô de fruit “rouge” La Maison du Bon Café
 - 30 ml de sirop de canne à sucre
 - 80 ml de rhum blanc agricole
 - De la glace concassée
 - Des grappes de groseilles fraîches ou autres fruits rouges
1. Faire chauffer 100 ml d’eau et faire infuser 5 minutes l’Ô de fruit “rouge” de La Maison du Bon Café. Laisser refroidir.
 2. Mélanger le sirop de canne et le rhum blanc.
 3. Dans un verre, mettre quelques grappes de groseilles et de la glace concassée.
 4. Ajouter l’Ô de fruit froide et le rhum sucré.
 5. Enjoy !

Zesty Rosy - Pour 1 boisson

Avec nos Ô de fruit, laissez aller votre imagination !

- 100 ml d'Ô de fruit "Agrume"
 - 1 citron vert
 - 30 ml sirop de grenadine
 - 50 ml limonade,
 - 50 ml de jus d'orange
1. Faire chauffer 100 ml d'eau et faire infuser 5 minutes l'Ô de fruit "Agrume" de La Maison du Bon Café. Laisser refroidir.
 2. Zester la moitié du citron et presser le jus. Couper l'autre moitié en fines rondelles.
 3. Dans un verre, mélanger le zeste, le sirop de grenadine, la limonade et le jus d'orange.
 4. Ajouter l'Ô de fruit froide et les rondelles de citron vert.
 5. Enjoy !



Crédits photos : C'est Ma Food

Mojito by La Maison du Bon Café - Pour 1 boisson

Avec nos Ô de fruit, laissez aller votre imagination !

- 100 ml d'Ô de fruit "Menthe-Citron"
 - 1 bouquet de menthe fraîche
 - 1 citron vert
 - 2 cuillerées à soupe de sucre
 - 100 ml d'eau gazeuse pour un cocktail sans alcool ou de rhum brun agricole
 - De la glace concassée
1. Faire chauffer 100 ml d'eau et faire infuser 5 minutes l'Ô de fruit "Menthe-Citron" de La Maison du Bon Café. Laisser refroidir.
 2. Presser le citron pour récupérer le jus.
 3. Effeuille le bouquet de menthe.
 4. Dans un verre, alterner les couches de glace concassée et de feuilles de menthe.
 5. Diluer le sucre dans l'eau gazeuse ou le rhum. Ajouter l'Ô de fruit froide et verser dans le verre.
 6. Enjoy !

Le saviez-vous ?

Le rhum, c'est comme le vin, il y en a des bons et il y en a des mauvais. Ne vous faites pas avoir : ce que l'on nomme le rhum traditionnel n'est ni plus ni moins que du rhum industriel bas de gamme, même pas forcément à base de jus de canne à sucre et teinté avec du caramel !

Ce sont les rhums agricoles, davantage ancrés dans leur terroir qui sont plus intéressants et plus qualitatifs. Ils sont fabriqués uniquement à partir de pur jus de canne à sucre et leur couleur provient d'une fermentation en fût de chêne. Rien à voir donc!

* L'abus d'alcool est dangereux pour votre santé.

Avec nos Ô de fruit, laissez aller votre imagination !

Articles similaires



Recette rafraîchissante: Café glacé au caramel



Recette salé, poulet aux agrumes



Mousse au chocolat et café, L'alliance parfaite