

Bellini smoothie, votre mocktail estival et rafraîchissant !

Voici enfin venu le temps où nous pouvons siroter nos boissons ou apéritifs rafraîchissants sous un grand ciel bleu.

L'été est arrivé et nous comptons bien en profiter ! Au programme, un *cocktail* italien "revisité" : le Bellini en version non alcoolisée. On se délecte de ce *mocktail* (*cocktail sans alcool*) à toute heure de la journée. A base de fruits rouges frais et de thé vert glacé à la menthe, son action **antioxydante** et vitaminée est parfaite pour notre opération *svelte* et bonne mine.

Suivant l'humeur ou le moments de la journée, nous vous proposons de petites astuces pour le customiser : plus healthy, plus gourmand, plus festif, à vous de choisir votre formule !

Temps de préparation : 15 minutes /
Temps de repos : 10 minutes / Pour 2
verres

Ingrédients

- 1 sachet de **thé glacé Mojithé à la menthe Jardin d'Asie**
- 1 petite bouteille d'eau San Pellegrino de 50 ml très froide
- 220 g de fraises
- 220 g de framboises fraîches ou surgelées
- 4 c. à soupe de sucre blond ou de miel d'acacia
- 1 citron jaune
- Quelques fruits rouges et feuilles de menthe pour la décoration

Bellini smoothie, votre mocktail estival et rafraichissant !

Préparation

1. Placer le sachet de thé glacé Mojithé à la menthe dans la bouteille de San Pellegrino. Refermer le bouchon et laisser infuser au réfrigérateur pendant 10 minutes environ.
2. Dans un mixeur, mixer les framboises et les fraises coupées avec le sucre et un trait de citron.



3. Répartir le smoothie dans 2 verres et compléter avec environ 150 millilitres d'eau pétillante infusée.

Bellini smoothie, votre mocktail estival et rafraichissant !



4. Ajouter dans le verre quelques fruits rouges et des feuilles de menthe pour la décoration.

Bellini smoothie, votre mocktail estival et rafraichissant !



Astuce :

Pour une belle touche de gourmandise, remplacer le sucre par du sirop de sureau. Fruité et fleuri, voilà une boisson très désaltérante !

Pour une option “apéritif au bord de la piscine”, agrémenter votre smoothie bellini de 15 à 20 millilitres de vodka ou de rhum blanc par verre.

Pour une petite touche “déco”, sur un pic à brochette en bois, piquer successivement quelques fruits rouges et feuilles de menthe !

Crédit Photo : C'est Ma Food

Bellini smoothie, votre mocktail estival et rafraichissant !

Articles similaires



**Comment bien
préparer sa rentrée ?
Nos conseils**



**Recette
rafraîchissante: Café
glacé au caramel**



**Préparation, vertus,
bienfaits : le thé
Oolong**