

# Cocktail évasion



 Pour 1 coupe

 10 minutes de préparation

## Ingrédients

- 1 petite pomme rouge bio
- ¼ d'ananas
- 1 petite carotte bio
- 1 cm de gingembre bio
- 2 cl de sirop Monin pamplemousse

## Outils

- Extracteur de jus
- Coupe à cocktail
- Pics oiseaux multicolores
- Broyeur à glace
- Mini verre mesureur
- Planche à découper
- Couteau

## Préparation

- Réserver un petit morceau d'ananas pour la décoration.
- Oter la peau de l'ananas, extraire le jus et réserver.
- Laver, équeuter et couper la pomme en 4.
- Laver le gingembre.
- En extraire les jus ensemble et réserver. Faire de même pour la carotte.
- Mesurer 2 cl de sirop Monin pamplemousse et le verser dans une coupe.
- Ajouter délicatement les jus de fruit en les faisant couler contre le bord du verre. Commencer par le jus d'ananas et terminer par le jus de carotte. Décorer d'un morceau d'ananas. Servir avec de la glace pilée au dernier moment.