

LIVRET DE RECETTES DE COCKTAILS SANS ALCOOL

MOCKTAIL PARTY



18 RECETTES SANS ALCOOL
POUR TOUTES LES OCCASIONS



DRY JANUARY®
LE DÉFI DE JANVIER





DRY JANUARY®

#LeDéfiDeJanvier

A faire en grand volume pour l'avoir au frigo !

LA GINGER BEER – RECETTE DE L'EXPÉRIMENTAL COCKTAIL CLUB

INGRÉDIENTS :

- ▶ 70 cl d'eau bouillante
- ▶ 25 g de gingembre frais
- ▶ 3 cuillère à soupe de cassonade
- ▶ 2 cl de jus de citron (vert de préférence)

LA RECETTE !

- Pelez et râpez le gingembre frais
- Faites bouillir l'eau
- Réunissez l'eau, le gingembre et la cassonade dans un saladier, couvrez et laissez infuser 1h30.
- Filtrez le mélange en pressant la pulpe jusqu'à ce qu'elle soit presque sèche afin d'extraire autant de liquide que possible.
- Ajouter le jus de citron
- Versez dans une bouteille propre et conservez au réfrigérateur.





A faire en grand volume pour l'avoir au frigo !

LE BASIL LEMONADE – RECETTE CRÉÉE PAR JULIEN ESCOT, PATRON DE L'APERTURE À MONTPELLIER

INGRÉDIENTS POUR 1 LITRE :

- ▷ 12 feuilles de basilic frais
- ▷ 200 ml de jus de citron jaune frais
- ▷ 2 cuil. A soupe de sucre
- ▷ 600 ml d'eau plate ou gazeuse (suivant les goûts)

LA RECETTE !

- Écrasez les feuilles de basilic avec le sucre en poudre au fond de la carafe
- Remplissez le contenant de glaçons, et ajoutez l'eau et le jus de citron.
- Servez aussitôt !





DRY JANUARY®

#LeDéfiDeJanvier

A faire en grand volume pour l'avoir au frigo !

AGUA DE JAMAICA

INGRÉDIENTS :

- ▷ 2 Litres eau
- ▷ 15 g fleurs hibiscus séchées (aussi appelé « bissap » en épicerie)
- ▷ 100 g sucre blanc
- ▷ 1 jus de citron vert

LA RECETTE !

- Plonger les fleurs d'hibiscus dans 500 ml d'eau
- Porter à ébullition et laisser chauffer 10 min.
- Filtrer
- Ajouter le sucre, le jus, et le litre et demi d'eau restant.
- Versez dans une bouteille et conservez au frigo
- Servez très frais !





Au verre

LE LASSI BANANE CARDAMONE – RECETTE CRÉÉE PAR JULIEN ESCOT, PATRON DE L'APERTURE À MONTPELLIER

INGRÉDIENTS POUR UN VERRE (ON PEUT LE FAIRE POUR UN LITRE IL SUFFIT DE MULTIPLIER):

- ▷ **½ banane**
- ▷ **70ml de yogourt nature**
- ▷ **15ml de sirop de miel**
- ▷ **1cuil à soupe de cardamone moulue**

LA RECETTE !

- Dans un mixeur électrique, mettre tous les ingrédients avec de la glace (pilée).
- Mixez à vitesse normale pendant une dizaine de secondes
- Versez et servez !





Au verre

HONEY RIDER – RECETTE CRÉÉE PAR JULIEN ESCOT, PATRON DE L'APERTURE À MONTPELLIER

INGRÉDIENTS POUR UN VERRE :

- ▶ 8 à 10 feuilles de menthe
- ▶ 15 ml de sirop de sucre (pour faire du sirop de sucre, il suffit de faire bouillir les mêmes proportions de sucre et d'eau dans une casserole jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissout et transparent !)
- ▶ 20ml de jus de citron vert frais
- ▶ 50ml de jus de pomme brûlé
- ▶ 1 fruit de la passion
- ▶ 50 ml de Ginger Beer (du commerce ou à faire à la maison, c'est tout simple !)

LA RECETTE !

- Écrasez les feuilles de menthe au fond du verre
- Remplissez le verre de glace de préférence pilée
- Versez le reste des ingrédients dont la pulpe du fruit de la passion
- Remuez
- Servez aussitôt !





DRY JANUARY®

#LeDéfiDeJanvier

Au shaker (comme les pros !)

LE COPACABANA

INGRÉDIENTS :

- ▷ 50ml de purée de Banane
- ▷ 20ml de sirop de vanille
- ▷ 10ml de jus de citron vert frais
- ▷ 90ml de jus d'orange frais
- ▷ 1 fruit de la passion

LA RECETTE !

- Sortir la pulpe du fruit de la passion
- Remplissez le verre de glace
- Versez les ingrédients dans un shaker
- Secouez vivement le shaker (fermé 😊)
- puis filtrez directement dans le verre
- Servez aussitôt !





DRY JANUARY®

#LeDéfiDeJanvier

Au shaker (comme les pros !)

LE « COMME UN GROG »

INGRÉDIENTS :

- ▷ 3 cl Jus de citron jaune
- ▷ 2 cl Miel
- ▷ 4 tranches de gingembre frais
- ▷ 10cl de Ginger Beer

LA RECETTE !

- Pelez et tranchez le gingembre frais
- Piler les tranches de gingembre dans un shaker.
- Ajouter le citron et le miel dans le shaker
- Secouez vivement le shaker (fermé 😊)
- Filtrer.
- Verser dans un verre avec des glaçons.
- Ajouter la Ginger Beer
- Servez !





DRY JANUARY®

#LeDéfiDeJanvier

Au shaker (comme les pros !)

LE « CAFÉ TONIQUE »

INGRÉDIENTS POUR UN VERRE :

- ▷ 2 cl de café machine, expresso... selon les goûts !
- ▷ 1 cl sirop de sucre
- ▷ 3 cl citron vert
- ▷ 5 cl de tonic

LA RECETTE !

- Mettez le café, le sirop de sucre et le jus de citron vert dans un shaker.
- Secouez vivement le shaker (fermé 😊)
- Versez dans un verre avec des glaçons
- Complétez de tonic
- Servez !





Au verre

VIRGIN BLOODY MARY

INGRÉDIENTS POUR UN VERRE :

- ▷ 1 cl de tabasco
- ▷ 1 cl de sauce worcestershire
- ▷ 1 cl de jus de citron jaune
- ▷ 15 cl de jus de tomate
- ▷ 1 pincée de poivre et de sel céleri

LA RECETTE !

- Dans un verre rempli de glaçons, versez le tabasco, le jus de citron et la sauce worcestershire
- Ajoutez le jus de tomate et mélangez à l'aide d'une cuillère
- Le sel de céleri et le poivre sont présentés à côté du verre pour permettre à chacun de doser comme il veut
- Servez !



A faire en grand volume pour l'avoir au frigo !

LE BORA BORA

INGRÉDIENTS POUR UN VERRE :

- ▷ **10 cl de jus d'ananas,**
- ▷ **6 cl de jus de fruit de la passion,**
- ▷ **1 cl de jus de citron,**
- ▷ **2 cl de sirop de grenadine,**
- ▷ **1 tranche d'ananas**
- ▷ **1 tranche d'orange en guise de garniture**

LA RECETTE !

- Remplissez le shaker de glaçons,
- Ajoutez-y un à un tous les ingrédients,
- Shakez ensuite le tout pendant 15 secondes ,
- Versez le mélange dans un verre tumbler en filtrant les glaçons,
- Décorer votre verre de tranches d'ananas et/ou d'orange
- Servez !





À partager !

MOJITO AU THÉ VERT

INGRÉDIENTS POUR 4 VERRES :

- ▷ 4 poignées de menthe
- ▷ 2 cuillères à soupe de thé vert
- ▷ 4 cuillères à soupe de sirop de sucre de canne
- ▷ 4 citrons verts
- ▷ Glaçons ou glace pilée

LA RECETTE !

- Faites infuser le thé 2 minutes dans un demi litre d'eau
- Versez l'eau bouillante sur la menthe et laissez infuser 5 min. Ajoutez le liquide au thé vert en filtrant les feuilles
- Coupez les citrons verts en quartier et verser le jus dans des verres à cocktail
- Saupoudrez de sucre et écrasez le tout avec un pilon de préférence
- Servez !





À partager !

VIRGIN PINA COLADA

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES :

- ▷ 30 cl de jus d'ananas
- ▷ 15 cl de lait de coco
- ▷ 2 cl de sirop de sucre de canne
- ▷ 1 ananas
- ▷ Glaçons ou glace pilée

LA RECETTE !

- Dans un blender, rempli au quart de glace pilée, versez le lait de coco sucré, le jus d'ananas et l'ananas, préalablement découpé en gros morceaux
- Mixez à grande vitesse une dizaine de secondes pour obtenir un mélange bien onctueux
- Goûtez et rajoutez, si besoin, un trait de sirop de sucre de canne
- Pour finir, versez dans 6 verres et décorez avec des pailles et des pointes d'ananas frais
- Servez !





À faire en grand volume pour le partager en famille et entre amis !

PUNCH AUX FRUITS

INGRÉDIENTS POUR 40 PERSONNES :

- ▷ 50 cl de limonade
- ▷ 1,5 l de jus d'orange et d'ananas
- ▷ 75 cl de sirop de sucre de canne
- ▷ 2 citrons verts
- ▷ 1 ananas
- ▷ 1 orange
- ▷ autres fruits selon vos préférences

LA RECETTE !

- Versez tous les liquides dans une grande coupe
- Coupez les fruits en morceaux et les ajouter dans le mélange
- Mélangez et laissez reposer au moins 1h
- Avant le service, rajoutez de la glace pilée ou des glaçons
- Servez !





Au verre

VIRGIN MOJITO

INGRÉDIENTS POUR 40 PERSONNES :

- ▷ 1/2 citron vert
- ▷ 2 cuillères à café de sucre roux
- ▷ 6 à 8 feuilles de menthe fraîche
- ▷ Eau gazeuse
- ▷ Glaçons ou glace pilée

LA RECETTE !

- Coupez le 1/2 citron vert en 4 quartiers et les mettre dans un verre
- Ajoutez le sucre roux et à l'aide d'un pilon, écrasez le tout pour extraire un maximum d'arômes
- Pour finir
Ajoutez quelques glaçons (ou glace pilée) puis versez de l'eau gazeuse jusqu'en haut du verre
- Servez bien frais !



EN JANVIER
JE FAIS UNE PAUSE D'ALCOOL

POUR

DIMINUER MA CONSUMMATION



SUR LE LONG TERME

SIX MOIS APRÈS JANVIER, 58 % DES PARTICIPANT·E·S
AU DRY JANUARY CONTINUENT À MOINS BOIRE QU'AVANT

Chiffre issu de l'étude JANOVER menée auprès de 2123 participant·e·s au Dry January 2024

JE M'INSCRIS SUR
[DRYJANUARY.FR](https://dryjanuary.fr)



DRY JANUARY®

