

# COCKTAIL PÉTILLANT SANS ALCOOL AUX CANNEBERGES



MUSÉE DE L'AGRICULTURE ET DE  
L'ALIMENTATION DU CANADA – CANADA  
AGRICULTURE AND FOOD MUSEUM

Emplacement du programme : En ligne

Voir tous les programmes au [Musée de l'agriculture et de l'alimentation du Canada](#)

Ce cocktail festif sans alcool est délicieusement rafraîchissant! On peut ajouter du sucre sur le rebord du verre pour une friande touche décorative!

## Ingrédients

### Pour le cocktail :

- 2 tasses (500 ml) de jus de canneberge
- 1 tasse (250 ml) de jus de pomme ou de cidre de pomme
- 1 tasse (250 ml) de jus d'ananas
- 1 tasse (250 ml) de soda au gingembre ou d'eau pétillante
- Jus d'une lime

### Pour le sucre aux canneberges sur le verre :

- 1 tasse (250 ml) de sucre granulé
- 1/2 tasse (125 ml) de canneberges fraîches ou congelées
- 1 lime, coupée en deux

# COCKTAIL PÉTILLANT SANS ALCOOL AUX CANNEBERGES | 2

## Pour la garniture :

- Canneberges, fraîches ou congelées
- Lime finement tranchée
- Branches de romarin (facultatives)

## Préparation

1. Dans un grand pichet, combiner les jus de canneberge, de pomme et d'ananas.
2. Ajouter le soda au gingembre ou l'eau pétillante. Presser la lime et remuer le mélange. Mettre de côté.
3. Préparer le sucre aux canneberges pour en garnir le rebord des verres en versant les canneberges et le sucre dans un mélangeur ou un robot culinaire. Mélanger par pulsations quelques fois jusqu'à ce que les canneberges s'émiettent et que le sucre devienne rose. Verser le sucre dans une petite assiette. Frotter le rebord extérieur du verre avec un quartier de lime. Déposer le verre à l'envers dans l'assiette de sucre de canneberges, puis le tourner quelques fois pour bien couvrir le rebord.
4. Attendre quelques minutes pour que le sucre de canneberges durcisse, puis verser le jus au centre du verre en faisant attention de ne pas éclabousser le rebord.
5. Ajouter des glaçons, puis garnir de canneberges, de quelques fines tranches de lime et d'une branche de romarin, si souhaité.

**Remarque :** Le sucre de canneberges supplémentaire se conserve quelques jours dans un contenant hermétique au réfrigérateur.