



Mocktail

Tequipala Sunrise



Ingrédients (4 pers)

- 15 cl de limonade
- 8 cl de grenadine
- 55 cl de jus d'orange
- quelques cerises
- 5 cl de jus de citron

Préparation

1. Verser la grenadine et la limonade puis additionner le jus de citron et remuer délicatement avec une grande cuillère
2. Mettre le jus d'orange en dernière étape et ajouter les cerises pour créer la surprise. Servir avec des glaçons
3. Déguster

pour passer une soirée
encore plus folle





Risotto

Sans vin mais divin !



Ingrédients (4 pers)

- 300 gr de riz à risotto
- 280 gr de champignons
- 1 échalote
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de beurre
- 1 pincée d'ail en poudre
- sel et poivre
- 1 L de bouillon de volaille

Préparation

1. Dans une poêle profonde, faire fondre le beurre, en mettant un peu d'huile pour éviter de le brûler. Faire revenir l'échalote finement émincée et la faire suer. Après cela, incorporer le riz et faire revenir jusqu'à ce qu'il devienne translucide.
2. Ajouter le bouillon dans la poêle, en l'incorporant progressivement avec une louche, et en plusieurs fois sans cesser de remuer. Saler et poivrer, sans oublier la pincée d'ail. À mi-cuisson, ajouter les champignons préalablement lavés, coupés. Laisser cuire 10 mn puis retirer la poêle du feu.
3. À la fin ajouter quelques feuilles de persil et servir chaud.

