

RECETTE KETO : LE COCKTAIL COMCOMBRE-MENTHE QUI FAIT PÉTER DES BULLES DE RIRE !

DÉGUSTATION :

Envie d'un cocktail aussi pétillant que rafraichissant ? Alors celui-ci est fait pour vous !

TEMPS :

Préparation : 5 minutes

PRODUITS DE LA BOUTIQUE UTILISÉS (EN GRAS DANS LA RECETTE) :

CHAMPAGNE SUKRIN GOLD

NB :

Toutes les recettes ont été élaborées dans le studio Délices Low Carb à Toulouse (31) et calculées avec la table CIQUAL.

Les macronutriments de toutes les recettes ont été calculés et présentés sous la forme de pastilles colorées
: G= Glucides, L= Lipides, P= Protéines



Le cocktail concombre-menthe qui Fait Péter des Bulles de Rire

Pour 1 cocktail :



Pour 1 personne

Ingrédients :

- 100 ml **Champagne EPC à teneur réduite en sucre** (l'abus d'alcool est dangereux pour la santé)
- Le jus d'1/2 citron vert
- 1 branche de menthe fraîche (env 6 feuilles)
- 100 g de concombre
- 1 càc de **Sukrin gold**



*Les produits en gras sont disponibles sur www.deliceslowcarb.com



Le cocktail concombre-menthe qui Fait Péter les Bulles de Rire

Pour 1 personne

Étapes :

1. Mixez le concombre avec les feuilles de menthe.
2. Passez le préparation au tamis
3. Versez dans un joli verre à cocktail
6. Complétez avec du **champagne à teneur réduite en sucre*** et régalez-vous !

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé)

