

C'EST MOI

QUI

LE FAIS

Concocte tes cocktails !

Qui dit été dit apéros ! Pour changer des jus classiques, Okapi te propose ses meilleures recettes et décors de cocktails pour régaler tes invités !

Le thé glacé pêche-basilic

Pour deux grands verres :

- 50 cl de thé vert ● 1 pêche jaune ● 1 dizaine de feuilles de basilic
 - des glaçons ● un peu de sirop de sucre (en option).
- Pour la déco :** des tranches de pommes découpées et une brochette de fruits.

1. Fais bouillir de l'eau, infuse ton thé et laisse-le refroidir.
2. Coupe des quartiers de pêche, lave les feuilles de basilic et plonge-les dans ton thé.
3. Pour une boisson bien parfumée, place-la au moins une heure au réfrigérateur.

4. Au moment de servir, décore ton verre avec des rondelles de pommes taillées en étoiles et une brochette de fruits. Si tu trouves que ton thé glacé n'est pas assez sucré par les fruits, ajoutes-y une cuillerée à café de sirop de sucre.

Le 100 % coco

Pour deux grands verres :

- 1 yaourt nature sucré ● 200 ml de lait de coco (à placer au réfrigérateur)
- 200 ml de jus d'ananas (frais aussi)
- un peu de noix de coco râpée.

Pour la déco : de la cannelle ou du chocolat en poudre.

1. Mélange bien le yaourt, le lait de coco et le jus d'ananas.
2. Verse le cocktail dans des verres et saupoudre de noix de coco.
3. Tu peux ensuite ajouter de la cannelle ou du chocolat en poudre. Pour dessiner un joli motif, aide-toi d'un emporte-pièce ou découpe un pochoir dans un morceau de carton.

Télécharge nos pochoirs spécial cocktails : cœur, fleur, étoile...
blog.okapi.fr

La limonade framboises-fleur d'oranger

Pour deux grands verres :

- 200 g de framboises (fraîches ou surgelées)
- 50 cl d'eau pétillante (non salée)
- 1 citron vert ● une dizaine de feuilles de menthe
- 2 cuillerées à soupe de sirop de sucre de canne
- 2 cuillerées à café d'eau de fleur d'oranger.

Pour la déco : des framboises "piégées" dans des glaçons.

1. Mixe les framboises, presse le citron et répartit ce mélange dans les verres.
2. Ajoute le sirop de sucre, l'eau de fleur d'oranger puis l'eau pétillante. Fais-les couler doucement le long du bord du verre, pour laisser à tes invités le plaisir de mélanger leur cocktail.
3. Ajoute quelques feuilles de menthe.
4. Cette limonade se boit très fraîche. Si tu y penses à l'avance, dispose des framboises dans ton bac à glaçons avant de le remplir d'eau. Tu auras des glaçons stylés et parfumés !

Le dégradé aux fruits

Pour deux grands verres :

- 5 cl de sirop de framboise ● 15 cl de jus d'orange ● 15 cl de jus de pomme ● 15 cl de jus d'ananas.
- Pour la déco :** du sirop et du sucre.

1. Avant tout, dispose quelques gouttes de sirop dans une assiette à dessert et une cuillerée à soupe de sucre en poudre dans une autre. Trempe les rebords des verres dans le sirop, puis dans le sucre. Ta décoration est prête !
2. Verse un fond de sirop dans chacun des verres.
3. À l'aide d'une cuillère à soupe plaquée contre la paroi du verre, ajoute les jus de fruits en commençant par le plus foncé. Cette technique fonctionne avec la plupart des jus. Si tu utilises des nectars, verse-les en premier car, plus lourds, ils ont tendance à couler.

LE COIN DES IDÉES



Un arc-en-ciel dans l'assiette

Justin n'a que 17 ans, mais son compte Instagram pourrait faire saliver pas mal de cuisiniers professionnels. Depuis plus de trois ans, il partage les recettes de ses petits plats ultra colorés. Si tu cherches des idées végétariennes et gourmandes pour changer des salades déjà vues et revues, tu vas adorer !

Compte Instagram : thegarden_of_delights



Voyager sur un cahier

Il y a les vacances... et les souvenirs qu'on en garde. Depuis quelques années, Lorène fait de l'aquarelle et consacre un cahier à chacun de ses voyages. Tu ne pars pas ? Pas grave ! Dans ses vidéos tutos, Lorène peint à partir de photos. Tu pourras donc te concocter un cahier de souvenirs même si tu n'as pas prévu de bouger !

Chaîne YouTube : Lorène B

Fais pousser tes déchets !

Quel est le point commun entre une cerise, un piment, un citron et une cacahuète ? Ils peuvent germer, comme le rappelle Céline, qui tient la page Instagram et le blog "I do it myself". Dans son livre, elle partage ses astuces pour planter les pépins et noyaux d'une vingtaine de fruits. Le but est d'obtenir de jolies plantes en redonnant vie à des "déchets".



Faites pousser vos noyaux et pépins, de Céline - I do it myself, Rustica éditions, 9,95 € en version papier, 5,99 € en version numérique.