

# Limonade alcoolisé aux fraises et à la Tequila

- La recette facile de limonade alcoolisé aux fraises et à la Tequila!



PRÉPARATION  
20 MIN

CUISSON  
5 MIN

TEMPS TOTAL  
25 MIN

PORTIONS  
4

## Ingrédients :

- 4 tasses (1 litre) d'eau
- 1 tasse (250 ml) de sucre
- 1/2 tasse (125 ml) de menthe fraîche
- 1 tasse (250 ml) de jus de lime pressée
- 1 tasse (250 ml) de fraises coupées grossièrement
- 1 lime coupée en quartier
- 4 à 6 onces de Tequila
- Un jet de Gran Marnier
- 1 tasse (250 ml) de glace

## Préparation :

1. Dans un chaudron, ajouter l'eau, le sucre et les feuilles de menthe. Porter à ébullition, puis retirer et laisser reposer 20 minutes pour que la menthe infuse le liquide.
2. Passer au tamis pour retirer la menthe et transférer dans un pichet. Ajouter le jus de lime et les fraises.
3. Activer le mélangeur à immersion et ensuite passer au tamis.
4. Ajouter l'alcool et mélanger.
5. Garnir de glace et de quartier de lime!

*À la recherche d'un nouveau cocktail pour enflammer vos soirées? Cette limonade aux fraises et à la Tequila est parfaite :)*

“

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)