

Cocktail Vitaminé d'Aquaman

Pour la citronnade :

- 30 g de sucre
- 1 L d'eau
- 3 citrons
- 1 orange
- une brindille de menthe

Pour la déco :

- Le reste de l'orange
- Des feuilles de menthe
- Un moule à glaçons
- Un verre
- Quelques gouttes de colorant bleu (ou de sirop de menthe)

Étapes de la recette :

1. Dans une casserole, faire chauffer le sucre et l'eau.
2. Bien mélanger et laisser frémir jusqu'à ce que le mélange devienne transparent.
3. Retirer du feu et laisser tiédir
4. Couper l'orange en 2. Sur l'une des moitiés, découper une tranche d'orange plutôt fine. Garder la tranche pour la décoration.
5. Presser les citrons et les moitiés d'orange et mettre le jus dans un récipient d'au moins 1 litre. Verser le mélange eau-sucre refroidit sur le jus des fruits.
6. Mettre au frais

Déco

1. Découper la tranche d'orange en petits carrés.
2. Détacher des feuilles de menthe
3. Mettre les carrés d'orange et les feuilles de menthe dans un bac à glaçons
4. Recouvrir le moule à glaçons d'eau
5. Mettre au congélateur jusqu'à ce que les glaçons prennent
6. Détacher les glaçons, les mettre dans un verre et y verser la citronnade.
7. Aquaman a l'habitude d'ajouter 3 gouttes de colorant bleu ou de sirop de menthe à son cocktail. Vous laisserez-vous tenter par cette petite touche aquatique ?

Cookie Harley Quinn

Ingrédients :

- 300 g Farine
- 140 g Beurre demi-sel fondu
- 140 g Sucre en poudre
- 140 g Cassonade
- 1 Oeuf entier
- 1 Jaune d'oeuf
- 1 c. à café Extrait de vanille liquide
- 1 barquette de 200 g environ Fraise coupée en petits cubes
- 150 g Pépite de chocolat (blanc, noir, lait)
- Une poignée d'amandes effilées
- 1 c. à café Bicarbonate alimentaire
- Sucre glace

Etapas de la recette

1. Préchauffer le four à 180°C (th. 6)
2. Dans un bol, fouetter le beurre fondu, les oeufs, et la vanille.
3. Dans un autre grand saladier, mélanger la farine, les sucres, et le bicarbonate.
4. Ajouter le mélange beurre-oeuf à la préparation sèche. Mélanger avec une spatule pour obtenir une pâte à cookies homogène.
5. Ajouter les amandes, 2 grosses poignées de pépites de chocolat (gardez-en une poignée pour la déco) et mélangez bien.
6. Ajouter 2/3 des fraises coupées en petits morceaux, et mélanger une dernière fois, délicatement.
7. Réservez la pâte à cookies au frais pendant 1h (cette étape est TRÈS importante).
8. À l'aide de deux cuillères à soupe ou d'une cuillère à glace, réalisez de petits tas de pâte sur une plaque du four recouverte de papier sulfurisé. Espacez bien les cookies.
9. Décorez-les avec quelques pépites de chocolat, et des petits morceaux de fraises en plus.
10. Enfournez 8 à 10 min. Les cookies sont prêts lorsque le bord commence juste à dorer.
11. À la sortie du four, transférez les cookies sur une grille, et laissez sécher.
12. Saupoudrez de sucre glace et dégustez avec un bon milk-shake à la myrtille !