Trois recettes « liquides » de Guyana



Trois recettes trouvées dans le livret « Vingt années de recettes 1988-2008 de la Journée Mondiale de Prière ». Sélection d'Evelyne Schaller.

- **Fresh pineapple**

Dissoudre 250 grammes de sucre dans un demi-litre d'eau et mixer avec un ananas frais et pelé. Rajouter 125 millilitres de jus de citron vert et un litre et demi d'eau froide. Servir très frais.

- **Tropical punch**

Mélanger un demi-litre de jus d'orange, un demi-litre de jus de pamplemousse, un demi-litre de jus d'ananas, un quart de litre de jus de citron jaune et vert, un litre d'eau, deux cent millilitres de sirop de sucre. Refroidir et ajouter deux litres de Ginger ale (limonade de gingembre) au moment de servir dans un grand saladier avec une louche.
On peut y rajouter des fruits coupés.

- **Fruit punch**

Dissoudre 200 grammes de sucre dans un litre d'eau chaude. Refroidir et mélanger avec un litre de jus d'orange, un demi-litre de jus d'ananas, une boite d'ananas en morceaux et son sirop, trois bananes coupées en rondelles et une boite de cerises au sirop. Servir dans un saladier avec des glaçons.

Sélection d'Evelyne Schaller