

# L'Atelier au bord de Lo

*Tout d'abord, je voudrais remercier de tout coeur toutes les personnes qui m'ont aidées dans ce projet et aussi vous tous qui ont répondu présent hier au lancement de l'Atelier au bord de Lo. Et comme vous avez été nombreux à demander la recette du cocktail servi à cette porte ouverte le voici :*



## Ingrédients :

*1 betterave cuite*

*1 ou 2 gobelet de Thermomix de Gin soit (soit 10 cl à 20 cl)*

*2 gobelets de sirop de fraise (soit 20 cl)*

*1 litre de jus de pamplemousse rose*

Mettre dans le Bol du Thermomix la betterave, le sirop, l'alcool et 1/4 du jus de pamplemousse rose

Mixer 30 secondes vitesse 10.

Ajouter le reste de pamplemousse et Emulsionner 15 secondes vitesse 6.

Servir immédiatement pour profiter de la mousse.