


GLAÇONS AUX HERBES ET AUX FRUITS

Préparation	5min
Cuisson	/
Total	5min
Part(s)	24 glaçons
Difficulté	



Ingrédients :

3 cuillères à café de baies roses en grains FUCHS	3 cuillères à café de fleurs de lavande FUCHS
Quelques branches d'herbes aromatiques fraîches	Framboises, groseilles, myrtilles....

Préparation :

1. Répartir les baies roses ou fruits dans les cases du bac à glaçons.
2. Y ajouter également de petits bouts d'aromates lavés ou des fleurs de lavande.
3. Remplir le bac à glaçons d'eau préalablement bouillie et mettre au congélateur pour 4-6 heures. Ensuite, les glaçons sont prêts pour égayer vos cocktails et autres boissons.
4. Astuce : Pour obtenir des glaçons transparents, utiliser de l'eau préalablement bouillie et refroidie. Contenant moins d'oxygène, elle ne blanchit pas à la congélation.

