

Quelques idées :

- Aromatiser avec quelques feuilles de **menthe**, de **basilic**, de **persil** ou d'**agrumes**.
- Laisser infuser toute la nuit une gousse de **vanille** (dont les graines ont été utilisées préalablement dans une préparation), un bâton de **réglisse** .
- Faire infuser un bâton de **cannelle** dans de l'eau chaude et laisser refroidir.
- Faire infuser du **thé** et laisser refroidir. Boire frais.
- Mélanger de l'eau avec un fond de jus de fruits.



Quelques recettes :

- ✓ **Eau fleurie**
Mélanger quelques gouttes de fleur d'oranger dans l'eau. Puis laisser tremper quelques minutes une gousse de vanille.
- ✓ **Concombre, pomme, basilic**
Couper de fines rondelles de concombre et des petits bouts de pomme (très peu). Placer le tout au fond du verre et les écraser. Ajouter une feuille de basilic et l'eau.
- ✓ **Agrumes**
Découper quelques quartiers de citron et de pamplemousse. Ajouter quelques zestes si vous souhaitez un peu d'amertume. Ajouter l'eau.
- ✓ **Menthe, citron**
Mélanger quelques feuilles de menthe avec une dizaine de gouttes de jus de citron vert et des fines rondelles de citron jaune. Ecraser et ajouter l'eau.
- ✓ **Citron, menthe, concombre**
Couper en rondelle $\frac{1}{2}$ concombre et $\frac{1}{2}$ citron. Les placer dans une carafe avec quelques feuilles de menthe, des glaçons et de l'eau. Remuer et placer au frais.
- ✓ **Pastèque, menthe**
Mélanger quelques morceaux de pastèque et des feuilles de menthe dans une carafe. Ajouter des glaçons et de de l'eau, remuer et réserver au frais.
- ✓ **Glaçons aux fruits**
Framboise, fraise, myrtille, mûre, mangue, menthe, concombre, basilic...
Remplir d'eau $\frac{1}{4}$ du bac à glaçons. Congeler pendant 1 heure. Laver, couper en petits morceaux les fruits et herbes. Les ajouter dans le compartiment à glaçons et remplir d'eau jusqu'à ras bord. Remettre au congélateur 2h minimum.