

TERGA GASTRONOMIE



E A U D E

# MENTHE GLACIALE





# EAU DE MENTHE GLACIALE

L'eau de menthe glaciale est obtenue par hydro-distillation, c'est à dire après avoir chauffé puis distillé les feuilles de menthe. Cela permet de garder ce goût frais intact.

Si vous ne connaissiez pas encore cette eau, elle deviendra rapidement votre alliée.

## Comment s'en servir ?

---

- Parfaite en cocktails. Dans le célèbre mojito mais aussi dans une eau detox ou un smoothie !
- Une envie de menthe dans un gâteau, une panna cotta, une glace, ... quelques cuillères à café de cette eau et le tour est joué en toutes saisons !
- Un velouté de petits pois à la menthe ! Une recette toute simple et toute verte, fraîche et délicieuse.