

Bébés

PROBLÈME/SOLUTION

Enceinte, je bois quoi de festif (et non alcoolisé)?

Quelques idées originales pour trinquer sans mettre bébé en danger.

1. Du mousseux

On prend du Festillant, du mousseux sans alcool. C'est mieux que du Champomy, mais on ne va pas se mentir, ça reste assez éloigné du vrai champagne. En version kir, c'est plus trompeur si on ajoute 1 cuillerée à soupe de sirop de framboise (ou de grenadine ou de cassis...). Festillant, 3,80 €, grandes surfaces.

2. Un grog

Le Bottle Green Cordial Spiced Berry est un sirop à diluer dans de l'eau chaude. Composé de baies rouges et d'épices (cannelle, clous de girofle, citron, noix de muscade et orange), c'est vraiment fort en bouche, comme un vrai grog. 8,50 € la bouteille de 500 ml sur www.desepicesamaguique.com.

3. Une bière blonde

De toutes les bières sans alcool que nous avons testées, la blonde Kronenbourg Pur Malt est vraiment la plus réussie : au nez, elle sent la bière et au goût, l'amertume du houblon est bien présente. On la consomme telle quelle ou en panaché avec de la limonade. Kronenbourg Pur Malt, 3,40 € la bouteille de 25cl.

4. Un verre de rouge

Sa couleur et sa saveur de fruits rouges sont bluffantes. Ce vin n'a que 0,2 % en volume d'alcool et 4 à 8 fois moins de calories qu'un vin traditionnel, pourtant il est riche en polyphénols, bénéfiques pour la santé. Vin « Bonne Nouvelle », merlot, chardonnay ou syrah de IUC COAR (groupement de négociants audois), 3 €, grandes surfaces.

5. Un cocktail pomme maison

On hache 300 g de gingembre frais et on verse dessus 1 litre d'eau bouillante. On laisse infuser plusieurs heures, on filtre. Cette mixture brunâtre va servir à remplacer l'alcool dans nos cocktails. On la mélange avec du jus de pomme dans une quantité équivalente à celle de l'alcool qu'on aurait utilisé. Ça chauffe la gorge comme avec une vraie vodka polonaise.

