



Petit-déjeuner anti-gueule de bois

Outre les produits acides, salés ou marinés, l'artichaut est un anti-gueule de bois idéal, car il régule le flux de bile et favorise l'activité de détoxification du foie. Le jus d'artichaut pur a un goût très amer, il est donc préférable de le diluer dans de l'eau ou du jus de tomate.

Boisson «lendemain de fête»

Vous trouverez tous les ingrédients dans votre droguerie.

Voici la recette pour une personne:

1 dl de jus de tomate
1 dl de Brottrunk
2 cs de jus d'artichaut
du poivre noir
1 tomate cherry
de la ciboulette

Mélanger le jus de tomate, le Brottrunk et le jus d'artichaut et verser le tout dans un verre à cocktail. Parsemer de poivre et garnir avec la ciboulette et la tomate cherry.