Cocktails

- White Russian
- Old Fashioned
- Tommy's Margarita
- Black Widow
- Mojito
- Flat White Martini
- Cuba Libre
- Kamikaze Shot
- Gin Fizz

White Russian

Ingrédients

- 5 cl de vodka
- 2 cl de liqueur de café
- 3 cl de crème fraîche ou de lait
- Glaçons

Préparation

Versez la liqueur de café et la vodka dans un verre Old Fashioned rempli de glace. Faites flotter de la crème fraîche sur le dessus et remuez lentement.

Old Fashioned

Ingrédients

- 1 morceau de sucre
- 2 à 3 traits d’Angostura
- 5 cl de bourbon (ou de whisky de seigle)
- Facultatif : 1 tranche d’orange
- Facultatif : eau pétillante
- Garnir : peau d’orange

Étapes

1. Rassemblez les ingrédients.
2. Écraser le morceau de sucre imbibé d’Angostura avec le zeste d’orange dans le fond d’un verre old-fashioned jusqu’à dissolution complète du sucre.
3. Remplir de glace, ajouter le Bourbon et compléter avec l’eau gazeuse. .
4. Garnissez avec un zeste d’orange.
5. Servez et appréciez !

Tommy's Margarita

Ingrédients

- 6cl de tequila
- 2,5cl de jus de citron vert
- 1,5cl de sirop d’agave
- 1 quartier de citron vert

Étapes

1. Versez les ingrédients dans le shaker, sauf le quartier de citron.
2. Ajoutez des glaçons, puis secouez le shaker jusqu’à l’apparition de givre sur les parois extérieures.
3. Filtrez en versant dans le verre rempli de glaçons.
4. Ajouter le quartier de citron vert, en décoration.

Black Widow

Ingrédients

- 4 cl de vodka
- 6 cl de crème de cassis
- 2 cl de Kahlua (ou liqueur de café)
- 1/2 cuillère à café de charbon actif (optionnel)
- un peu de Ginger Beer
- 2 mûres

Étapes

1. Versez la vodka, la crème de cassis, le charbon actif et le Kahlua dans un shaker rempli de glace. Secouez vigoureusement pendant 1 minutes et filtrez dans un verre à martini.
2. Arrosez le haut du cocktail avec la Ginger Beer et posez les mûres sur le dessus.

Mojito

Ingrédients

- 8 cl de rhum blanc
- 2 cl de sirop de sucre de canne
- 4 feuilles de menthe
- 0,5 citron vert
- eau gazeuse
- glaçons

Étapes

1. Pilez la glace

Mettez vos glaçons dans un torchon, refermez-le puis, à l’aide d’un rouleau à pâtisserie, pilez la glace.

2. Versez les feuilles de menthe dans chaque verre

On ne déchire pas les feuilles de menthe car les huiles essentielles se situent sur la surface. Cela permet aussi de ne pas avoir de petits bouts de menthe qui vont bloquer la paille. On les dépose juste au fond du verre. Penser à les taper au creux de sa paume avant de les mettre dans le verre.

3. Coupez le citron

Coupez le citron en deux puis chaque demi citron en 6 morceaux. Ajoutez les 6 morceaux de citron dans chaque verre (1/2 citron). Du jus de citron vert en bouteille fonctionne aussi très bien.

4. Ajoutez le sirop de sucre de canne

Ajoutez le sirop de sucre de canne. Le fait d’utiliser un sucre liquide permet de ne pas sentir les cristaux du sucre à la dégustation du cocktail.

5. Pilez

Écrasez le citron avec un pilon spécial cocktail. Il est important que la menthe soit au fond du verre afin qu’elle soit protégée à la fois par le sirop de sucre de canne et par les morceaux de citron.

6. Ajoutez la glace pilée

Ajoutez la glace pilée en laissant 2 cm de libre. Plus il y a de glace, moins elle fondra rapidement.

7. Ajoutez le rhum

8. Ajoutez l’eau gazeuse

Complétez avec l’eau gazeuse.

9. Mélangez

Mélangez le cocktail afin que les saveur se mêlent.

10. Servez et dégustez

Le mojito se sert avec deux pailles qui vont permettre de mélanger le cocktail au fur et à mesure de la dégustation.

Flat White Martini

Ingrédients

- 50ml Baileys Original Irish Cream
- 25ml vodka
- 25ml espresso
- Quelques glaçons
- 3 grains de café pour décorer

Étapes

1. Mettre tous les ingrédients sans les grains de café dans un shaker.
2. Secouer jusqu’à ce que tout soit mélangé et le liquide aussi lisse que de la soie.
3. Filtrer dans un verre à cocktail de martini et garnir avec les trois grains de café.
4. slurp slurp

Cuba Libre

Ingrédients

- 6 cl de rhum cubain (havana club, bacardi)
- 4 cl de jus de citrons verts
- 15 cl de cola (coca cola, pepsi)

Étapes

1. Réaliser la recette “Cuba libre” directement dans le verre.
2. Verser citron et rhum sur des glaçons. Compléter avec le coca cola. Remuer lentement.
3. Servir dans un verre de type “tumbler”.
4. Décorer avec une tranche de citron vert.

Kamikaze Shot

Ingredients

- 1,5 cl vodka
- 1,5 cl triple sec
- 1,5 cl jus de citron (vert)

Étapes

1. Mettre tous les ingredients dans un shaker
2. Ajouter de la glace et mélanger
3. Filtrer dans un shot et SHOT ! SHOT ! SHOT-SHOT-SHOT-SHOT !

Gin Fizz

Ingrédients

- 12 cl d’eau gazeuse
- 6 cl de gin
- 4 cl de jus de citron
- 2cl de sirop de sucre de canne
- quelques rondelles de citron vert
- 4 à 5 glaçons

Étapes

1. Mixez au shaker le gin, le jus de citron, le sirop de sucre de canne et les glaçons.
2. Versez dans un verre et complétez d’eau gazeuse et ajoutez quelques rondelles de citron vert.
3. Servir frais