

Cocktails Halloween

- [Mystère Lunaire](#)
- [Élixir Enchanté](#)
- [Frappe de la Sorcière](#)

Mystère Lunaire

Ingrédients :

- 2 onces de rhum brun
- 1/2 once de sirop d'érable
- 1/2 once de jus de citron frais
- 1/2 once de liqueur de café (comme le Kahlúa)
- 1 pincée de cannelle en poudre
- Glaçons
- Zeste d'orange pour la garniture

Instructions :

1. Remplissez un shaker de glaçons pour le refroidir.
2. Dans le shaker, ajoutez le rhum brun, le sirop d'érable, le jus de citron frais, la liqueur de café et la pincée de cannelle en poudre.
3. Secouez vigoureusement pendant environ 15 secondes pour bien mélanger les ingrédients et refroidir le mélange.
4. Versez le cocktail dans un verre à cocktail préalablement refroidi.
5. Garnissez le cocktail avec un zeste d'orange pour une touche de saveur et d'arôme.

Élixir Enchanté

Ingrédients :

- 1 1/2 once de rhum blanc
- 1/2 once de gin
- 1/2 once de jus de citron frais
- 1/2 once de sirop d'érable
- 2 onces de jus d'orange
- Soda au gingembre (ginger ale) pour compléter
- Glaçons
- Tranches d'orange et de citron pour la garniture

Instructions :

1. Remplissez un grand verre highball de glaçons.
2. Dans le verre, ajoutez le rhum blanc, le gin, le jus de citron frais et le sirop d'érable.
3. Remuez doucement pour mélanger les ingrédients.
4. Ajoutez les tranches d'orange et de citron pour la garniture.
5. Complétez le verre avec du soda au gingembre (ginger ale) pour obtenir la longueur souhaitée.
6. Remuez légèrement pour bien mélanger tous les ingrédients.

Frappe de la Sorcière

Ingrédients :

- 2 onces de rhum blanc
- 1/2 once de sirop de citrouille (si vous en avez)
- 1/2 once de jus de citron frais
- 1/2 once de sirop d'érable
- 1 pincée de cannelle en poudre
- 1/2 once de crème légère
- Glaçons
- Tranches de citron pour la garniture
- Pincée de noix de muscade pour la décoration (facultatif)

Instructions :

1. Remplissez un shaker de glaçons pour le refroidir.
2. Dans le shaker, ajoutez le rhum blanc, le sirop de citrouille (ou à défaut, du sirop simple), le jus de citron frais, le sirop d'érable, la pincée de cannelle en poudre et la crème légère.
3. Secouez vigoureusement pendant environ 15 secondes pour bien mélanger les ingrédients et refroidir le mélange.
4. Versez le cocktail dans un verre à cocktail préalablement refroidi.
5. Garnissez le cocktail avec une tranche de citron et, si vous le souhaitez, saupoudrez légèrement de noix de muscade pour une touche de saveur supplémentaire.