

# Cocktails

- Flat White Martini
- Cuba Libre
- Kamikaze Shot
- Préparation d'ingrédients maison
  - Liqueur de café
  - Liqueur d'orange
  
- White Russian
- Tommy's Margarita
- Old Fashioned
- Mojito
- Black Widow
- Gin Fizz
- Cocktails Halloween
  - Mystère Lunaire
  - Élixir Enchanté
  - Frappe de la Sorcière

# 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 ingrédients dans un shaker
2. Ajouter de la glace et mélanger
3. Filtrer dans un shot et SHOT ! SHOT ! SHOT-SHOT-SHOT-SHOT !

# Préparation d'ingrédients maison

# Liqueur de café

## Ingrédients

- 600 ml de café fort moulu tout frais
- 400 g de sucre en poudre
- 550 ml de vodka de bonne qualité
- Une gousse de vanille coupée en trois

### 1 - Préparez du café fort de bonne qualité dans une cafetière.

Pour obtenir une saveur bien intense, votre préparation de base doit être de bonne qualité. Elle doit aussi être bien forte : du café plus dilué ne donnera pas beaucoup de goût au produit fini. Une fois que vous l'avez préparé, utilisez le café immédiatement.

### 2 - Ajoutez 400 g de sucre au café chaud tout frais et mélangez jusqu'à ce qu'il soit dissout.

Une fois que la cafetière a terminé son travail, transférez le café dans un saladier. Ajoutez les 400 g de sucre et mélangez jusqu'à ce que tous les cristaux soient dissous.

“ Vous pouvez utiliser du sucre roux ou non raffiné si vous préférez. Sachez tout de même que tout petit changement modifiera la saveur et qu'elle ne sera peut-être pas à votre goût.

### 3 - Ajoutez la vodka une fois que le liquide est descendu à température ambiante.

Lorsque le sucre est dissout et que le café n'est plus chaud, ajoutez la vodka et remuez pour mélanger.

“ Certains barmans utilisent un mélange de vodka et de rhum ou même plusieurs types de vodka ou de rhum dans la même préparation pour lui donner une saveur plus riche. S'il vous reste plusieurs fonds de bouteilles, essayez de les mélanger, cela ne fera peut-être pas de mal.

## 4 - Ajoutez la vanille et versez le mélange dans des bouteilles.

Cela fonctionne bien avec trois bouteilles de 33 cl, mais vous pouvez aussi utiliser une seule grande bouteille. Coupez la gousse de vanille en trois et ajoutez un morceau à chaque bouteille puis mettez les bouchons. Votre liqueur de café est faite.

“ À ce point, vous pourriez aussi ajouter un bâton de cannelle, des éclats de fève de cacao ou de l'écorce d'orange si vous voulez. Cela donnera à la liqueur une saveur plus intéressante et unique.

## 5 - Gardez les bouteilles au sec et au frais pendant deux à trois semaines.

La vanille a besoin de ce temps pour infuser et le café a besoin de prendre tous les arômes pour avoir une bonne saveur de liqueur intense. À la fin de l'intervalle, filtrez la liqueur puis remettez-la dans des bouteilles.

“ Un sous-sol ou une cave est un bon endroit pour laisser reposer la liqueur, mais un carton fermé dans une pièce sombre (ou sous un lit) fera tout aussi bien l'affaire. Assurez-vous simplement que les bouteilles sont étiquetées au cas où vous oublieriez ce qu'est cet étrange mélange brun dans six mois.

# Liqueur d'orange



La liqueur d'orange de Noël est parfaite pour être consommée directement dans un verre, mais elle peut aussi être un ajout aux repas et aux desserts. Voici une recette pour 2 litres de boisson.

## Ingrédients

- 500 ml d'alcool,
- le jus de 8 oranges (500ml),
- les pelures de 4 oranges,
- 400 g de miel,
- 500 ml d'eau,
- deux grands bocaux.

## Recette

**Lavez soigneusement les oranges pour enlever la saleté et la cire. Vous pouvez également les faire tremper dans de l'eau bouillante.** Ensuite, pelez les fruits sans les parties blanches. Les pelures de 2 oranges suffisent. Mettez-les dans un bocal et versez la moitié de l'alcool dessus. Fermez le bocal hermétiquement et mettez-le au frais pendant au moins 24 heures.

Pressez les oranges restantes - utilisez vos mains ou un appareil. Passez le jus à l'étamine et versez-le dans l'autre bocal. Ajoutez l'alcool restant et fermez le bocal. Le lendemain, mélangez le miel avec de l'eau et ajoutez-le au bocal contenant le jus d'orange. Filtrez les écorces d'orange et ajoutez-les également dans le bocal. Versez le liquide dans une bouteille et mettez-la au réfrigérateur pour la refroidir. Votre liqueur d'orange peut être consommée après 48 heures, bien qu'elle soit plus savoureuse après deux mois de maturation.

# 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.

# 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.

# 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 !

# 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 saveurs 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.

# 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.

# 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

# Cocktails Halloween

# 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.