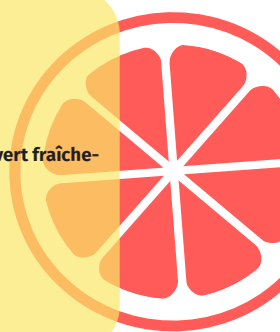




Mojito

Dans un verre, mélangez le jus de citron vert avec le sucre. Ajoutez les feuilles de menthe, et écraser directement dans le verre. Remplissez les 2/3 du verre de glace pilée et versez le rhum. Ajoutez le quartier de citron vert pressé et complétez avec de l'eau pétillante.

- 60 ml de rhum blanc
- 15 ml de jus de citron vert fraîchement pressé
- 1 c. sucre fin
- 3 feuilles de menthe
- De l'eau pétillante



Sangria

Mélangez tous les ingrédients ensemble dans un pichet. Placez le pichet au réfrigérateur et laissez reposer une nuit. Versez la sangria dans des verres et garnissez-les d'un quartier d'orange avant de servir.

- 1 bouteille de vin rouge de table
- 125 ml de brandy
- 125 ml de jus d'orange
- 125 ml de jus de grenade
- 500 ml d'eau pétillante
- 75 ml de sirop
- tranches d'orange
- tranches de pommes
- mûres
- graines de grenade



Piña Colada

Commencez par le rhum. Mélangez ensuite avec le jus d'ananas sans sucre ajouté et de la crème de noix de coco dans un blender. Mixez ensuite rapidement avec une à deux tasses de glace pilée (soit 5 ou 6 glaçons). Versez dans un grand verre.

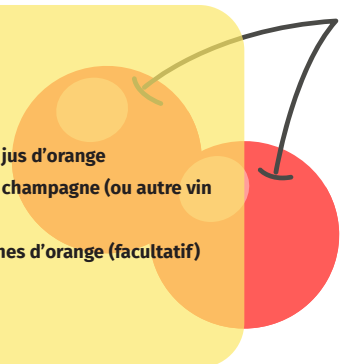
- 75 ml. Rhum
- 85 ml de jus d'ananas
- 30 ml de crème de noix de coco
- de la glace pilée



Mimosa

Versez le vin mousseux dans une flûte à champagne. Attention à ne pas laisser trop de mousse sur le dessus afin de conserver son pétillant ! Ajoutez ensuite le jus d'orange et laissez le tout se mélanger naturellement. Vous pouvez décorer votre verre de Mimosa d'une tranche d'orange.

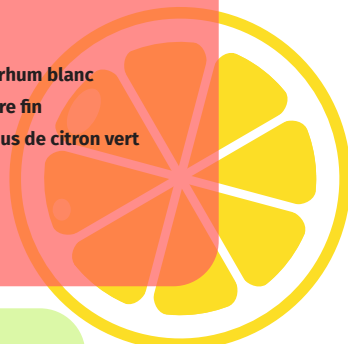
- 100 ml de jus d'orange
- 100 ml de champagne (ou autre vin mousseux)
- Des tranches d'orange (facultatif)



Daiquiri

Pour cette recette cocktail, pressez le citron vert dans votre shaker, incorporez le sucre, puis ajoutez le rhum. Mélangez vigoureusement avec de la glace pilée, puis filtrez dans un verre à cocktail bien frais.

- 60 ml de rhum blanc
- 1/2 c. sucre fin
- 15 ml de jus de citron vert



Mai Tai

Mélangez les ingrédients avec de la glace pilée dans un shaker à cocktail bien frais. Versez ensuite dans un grand verre Collins (ou une tasse tiki). Garnissez pour finir d'une demi-tranche de citron vert et d'un brin de menthe.

- 60 ml de rhum brun
- 30 ml de jus de citron vert
- 15 ml de curaçao à l'orange
- 15 ml de sirop d'orgeat
- 4 ml de sirop de bonbon aux pierres



Bloody Mary

Versez du sel de céleri sur une petite assiette. Frottez un citron jaune ou vert sur les bords de votre verre et plongez-le dans le sel de céleri jusqu'à ce qu'il en soit complètement enrobé. Remplissez le verre de glace pilée et réservez. Pressez les quartiers de citron jaune et vert dans un shaker et ajoutez-les. Ajoutez le reste des ingrédients et des glaçons et secouez doucement. Versez dans le verre que vous venez de préparer. Garnissez d'un brin de persil, de 2 olives vertes épépinées, d'un quartier de citron vert et d'une branche de céleri (facultatif).

- 1 quart de citron
- 1 quart de citron vert
- 60 ml de vodka
- 120 ml de jus de tomate
- 1,5 ml de sauce Tabasco
- 2 cuillères à café de raifort
- 1,5 ml de sauce worcestershire
- 1 pincée de sel de céleri
- 1 pincée de poivre noir moulu
- 1 pincée de paprika fumé
- citron vert, olives vertes, branche de persil, branche de céleri



Caipirinha

Pour cette recette cocktail, coupez le citron en rondelles d'un centimètres, puis en petits carrés et broyez-les dans un verre avec le sucre. Ajoutez quelques glaçons. Versez la cachaça. Servez avec une paille pour remuer.

- 50 ml de cachaça
- 1/2 citron vert
- 1 cuillère à café de sucre
- 3 à 4 glaçons

