

Sangria

C'est encore l'été et la sangria est un super cocktail frais lors d'un barbecue. Je vous propose ma version. A boire avec modération tout de même ^^'

Ingrédients pour un bocal de 3,7L : 2 bouteilles de pinot noir – 20cl de rhum blanc de belle qualité – 3 oranges à jus bio – 1 citron bio – 2 gousses de vanille (ici vanille de Papouasie et une d'Ouganda de chez Roellinger) – 2cc de cannelle en poudre – 250g de framboises bio (au pire surgelées) – 100g de sucre – limonade

La vieille, Dans le bocal, versez le vin et le rhum.

Ajoutez le sucre, la cannelle, les gousses de vanille coupées en 2 et grattées.

Coupez les agrumes en morceaux. Ajoutez-les, ainsi que les framboises, au mélange de vin.

Mélangez et laissez reposer la nuit au frais.

Préparez des glaçons en conséquence (3 glaçons par verre par exemple).

A la dernière minute, ajoutez la limonade bien fraîche pour compléter le bocal de sangria.

Servez sans plus attendre.

Cheers !



Passoa Colada

Envie d'une note de douceur avant de passer à table ce soir... Alors j'ai décidé de me faire un cocktail très doucereux et comme je n'aime pas le rhum, j'ai décidé de le changer par de la passoa aux fruits de la passion.

Pour un cocktail (prévoir un grand verre) : 10cl de passoa –

5cl de lait de coco – Jus d’ananas (de bonne qualité de préférence pour que le mélange soit un peu épais) – Des glaçons

Mettez d’abord dans le verre le passoa, puis le lait de coco. Ajoutez ensuite les glaçons (environ 4) et terminez de remplir avec le jus d’ananas. Placez deux pailles dans votre verre et mélangez le cocktail avec.

Il n’y a plus qu’à déguster dans un bon fauteuil, de la bonne musique et un bon magazine de cuisine !

Mojito

Pour 1L de mojito : 21 feuilles de menthe – 15cl de rhum blanc – 4 citrons verts – 3cl de sirop de canne – 3cl de cassonade – Eau gazeuse – 1 dizaine de glaçons

Prenez un pichet d’1L. Coupez les citrons grossièrement et mettez-les dans le pichet. Coupez la menthe grossièrement aussi et ajoutez dans le pichet. Couvrez avec la cassonade et à l’aide d’un pilon broyez le tout ensemble.

Ajoutez ensuite le sirop de canne, le rhum et les glaçons. Pilez de nouveau. Terminez en ajoutant de l’eau gazeuse.

A servir frais avec une paille et en consommant avec modération !