

Saveurs



Recettes

Le Chocolate Martini

5 cl de liqueur de cacao brun,
6 cl de Martini

- Frappez rapidement les ingrédients au shaker avec des glaçons et versez en retenant la glace.
- Servez dans un verre de type « verre à Martini ».
- Réalisez un tourbillon de chocolat sur la face interne du verre avec la crème de cacao. Saupoudrez le cocktail de fins copeaux de chocolat.
- Vous pouvez ajouter une petite touche de lait dans le shaker pour un Milk chocolate Martini. Certains établissements placent un morceau de chocolat au fond du verre.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Punch sans alcool

800 g de fruits de saison, 150 cl de jus d'ananas, 150 cl de jus d'orange, 75 cl de sirop de sucre, 50 cl de limonade ou soda, 2 citrons verts (fruit)
Mélangez le tout dans un shaker et, en deux minutes, le tour est joué !



Tête-à-tête en amoureux

Ce n'est pas parce qu'on est seulement deux qu'on ne peut pas se faire plaisir... au contraire ! Voici deux cocktails qui raviront vos petits moments en amoureux.

Le Chocolate Martini

Pendant le tournage du film Giant au Texas, Rock Hudson et Elizabeth Taylor vécurent l'un en face de l'autre. Devenant des amis très proches, ils passaient toutes leurs soirées ensemble. Tous les deux aimant le Dry Martini et le chocolat, un soir de 1955, ils ont mis au point cette recette. Plus de 50 ans plus tard, le Chocolate Martini est toujours servi dans les bars et très apprécié.

Le Honeymoon

Comme son nom l'indique, le Honeymoon (« lune de miel » en anglais) est un subtil mélange de douceur et de piquant !

Recette :

- 5 cl de jus d'orange
- 3 cl de jus de pomme
- 2 cl de miel
- 2 cl de jus de citron vert

Versez dans un shaker rempli de glaçons le jus d'orange, le jus de pomme, le jus de citron vert et le sirop d'érable (ou le miel). Frappez quelques secondes et passez dans un verre dont les bords auront été préalablement givrés avec du sucre fin. Décorez avec une rondelle de citron vert et un zeste d'écorce d'orange.

Et en accompagnement : quelques fraises enrobées de chocolat ne seront pas de refus !

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.