

Cocktail épicé au rhum



Ingrédients

Pour le rhum épicé :

- 2 bâtons de cannelle
- 2 gousses de vanille
- 1 zeste d'orange non traité
- 3 tranches de gingembre frais
- 1 bouteille de rhum blanc

Pour le cocktail :

- 4,5 cl de rhum épicé
- 1,5 cl de jus de canneberge
- 1,5 cl de sirop de sucre de canne
- 1 c.à.s de blanc d'oeuf
- 1 pincée de cannelle en poudre
- glaçons
- canneberges, fraises, ...



Préparation

Préparez le rhum épicé en introduisant les épices, le zeste d'orange et le gingembre dans la bouteille de rhum et laissez macérer 2 semaines.

Le jour même : dans un shaker rempli de glaçons, versez tous les ingrédients, sauf les canneberges et la cannelle. Agitez vivement pendant 30 secondes.

Versez le contenu du shaker dans un verre. Saupoudrez avec une pincée de cannelle.

Déposez quelques canneberges et/ou fraises dans le verre.

Astuces de chef



- Pour décorer votre verre vous pouvez réaliser un éventail de fruits. Pour cela, coupez de fines tranches de fruits (mangues, kiwis, fraises, pommes, ...) en gardant de préférence la peau. Versez du jus de citron sur les tranches afin d'éviter qu'elles noircissent. Maintenez-les tranches entre elles à l'aide d'un cure-dent et déposez délicatement sur le bord du verre.