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 !

Ma version du Midgnight Moon – Cocktail

J’ai un faible pour les alcools sucrés. J’ai trouvé une recette qui me plaisait bien dans un livre de cocktails… Sauf que je n’avais pas tout et il était 21h. Du coup, j’ai improvisé avec ce que j’avais à la maison

ingrédients pour 1 verre : 9cl de vin blanc sec – 15ml de liqueur de noisettes – 15ml d’amaretto – 15ml de cognac – le zeste d’une orange non traitée.

Dans votre verre (flûte) versez votre vin blanc bien frais.

Puis ajoutez l’amaretto, le cognac et la liqueur de noisettes.

Zestez l’orange et retirez bien le blanc à l’intérieur (parce que c’est amer).

Il ne reste plus qu’à déguster =)

Attention l’abus d’alcool n’est pas bon pour la santé

Comme une tequila sunrise

Lors de vos soirées, revisitez les cocktails classiques.

Pour une personne : 6cl de Tequila – 12cl de jus d'ananas – 2cl de sirop de framboise

Réalisez la boisson directement dans un verre type long drink. Déposez quelques glaçons au fond du verre.

Versez la Téquila sur les glaçons.

Versez alors le jus d'ananas. Remuez doucement pour bien mélanger.

Terminez par verser doucement le sirop de framboise.

Ajoutez une paille, un morceau d'ananas sur le verre pour une présentation festive !

Tchin !

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé – A consommer avec modération même pour les fêtes :3

Rencontre pour un cocktail

Pour mon anniversaire, j'avais envie d'une soupe de champagne et en même temps je n'avais pas trop envie de refaire une recette que j'avais déjà fait. Et l'hypocras blanc à Noël dernier avait plutôt bien fonctionné. J'ai plus ou moins réuni les 2 recettes pour faire un nouveau cocktail. Sucré, évidemment !

Pour un grand pichet (environ 2L) : 1 bouteille de clairette

de die – 1 bouteille de vin blanc liquoreux (type monbazillac) – 2 oranges à jus non traitées – 1 citron jaune bio non traité – 2 citrons verts bio non traités – 1 petite boîte de poires williams au sirop – 2 gousses de vanille bourbon – Sirop de sucre de canne*

Rincez tous les agrumes. Coupez les en quartier et disposez-les dans un grand bocal (qui ferme de préférence).

Ouvrez la boîte de poires et versez tout le contenu dans le bocal (le sirop y compris).

Ouvrez les gousses de vanille en 2. Grattez-les. Mettez les graines dans le bocal, ainsi que les gousses ouvertes.

Versez la totalité du vin blanc sucré sur les fruits. Fermez le bocal et placez 2h au froid (au minimum). Placez aussi la bouteille de clairette au froid.

Au moment de servir, versez doucement la clairette dans le bocal (pour éviter de la débuller). Goûtez, si vous trouvez que ce n’est pas assez sucré, vous pouvez ajouter un peu de sirop de sucre de canne.

Servez dans des coupes ou des verres à magaritas.

*le sirop n’est pas obligatoire

– Attention tout de même, à consommer avec modération. Surtout que c’est assez sucré donc l’alcool ne se sent pas trop –

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 !