Cocktail de saison (été) en 3 versions

par Fannysfood

Ingrédients pour 2 belles flûtes:

1 pêche
6-8 cerises
4 cc de marmelade de rhubarbe
le jus d'1/2 citron
33 cl de schweppes agrum light
ou 33 cl de champagne (ou mousseux)
ou 20 cl de schweppes agrum + 10 cl de vodka
quelques glaçons!

Préparation :

Version sans alcool :
répartir le mélange dans 2 flutes puis ajouter le schweppes et mélanger doucement.

Version alcoolisée 1 : idem en ajoutant de la vodka

Version alcoolisée 2 :
remplacer le schweppes par du champagne

Courgettes ou Chocolat
http://courgettesouchoc.canalblog.com

Cocktail du Roy

par Irisa

Ingrédients pour 2 verres:

200 ml de crème de Coco 200 réservée au frais
4 cs de Whisky Aberlour 43°
3 cs de liqueur de café Marie Brizzard 25°

Préparation :

Mélanger les liquides et faire mousser au blender (ou au shaker !)

Verser dans les verres.

Saupouder d'un peu de cacao amer.

Cuisine et Couleurs

http://cuisinetcouleurs.canalblog.com

Cocktail Rouge Citron

par Mamina

Ingrédients pour 1 verre:

5 cl de lime citron vert de Monin
un peu de grenadine pour colorer
Swcheppes ou Canada dry
l'équivalent de 3 glaçons pilés
une rondelle de citron pour la décoration

Préparation :

Givrer le bord du verre avec du sucre.
Dans un shaker, verser le Lime citron vert et la grenadine et la glace pilée, bien agiter.
Verser dans les verres et compléter avec autant de Canada dry que vous le souhaitez.

Et si c'était bon...

http://maminaclaude.canalblog.com

Mousseux à la liqueur de poire et framboises

par Elodie

Ingrédients par coupe:

5 cl de liqueur de poires
5 cl de crème de framboises
Le reste en mousseux

Préparation :

On met tout dans le verre!

Une 'tite débutante dans la cuisine

http://elodide.canalblog.com

Pink Gin

par Elsa

Ingrédients :

Espuma de Gin (pour env.10 verres) :
* Blancs d'Oeufs: 4
* Gin : 120ml
* Sirop de Rose: 120ml

Le Cocktail (par verre):
* Gin : 30ml
* Sirop de Rose : 30ml
* Limonade au citron : 30ml
* Soucoupe (le bonbon) : 1

Préparation :

Prévoir de préparer l'espumas quelques heures avant de servir.
Dans un grand bol : mélanger les blancs d'œufs, le gin et le sirop de rose (et pourquoi pas mettre un peu de colorant rosse ?) verser dans le siphon 0.5L et mettre une cartouche de gaz. mettre au réfrigérateur 2 heures en position horizontale.
Tremper le bord de la coupe ou de la flûte dans le sirop de rose et dans du sucre fin.
Verser d'abord le sirop de rose, puis le Gin et finir par la limonade au citron. Mettre l'espuma de Gin , et la petite touche de déco : au lieu de mettre une rondelle de citron (à l'ancienne...) voici la soucoupe pétillante ! vous faites une petite incision au couteau et hop : sur le verre. En y allant délicatement, la poudre contenue dans la soucoupe reste dans la soucoupe, mais pourquoi pas la verser dans le verre .. à vous de jouer !

Buzz et Compagnie
http://buzzetcompagnie.canalblog.com

Le Grand Large

par Sab

Ingrédients pour 2 grands verres:

1 mesure de sirop de cranberries (grenadine si vous n'en n'avez pas)
2 mesures de curaçao
3 mesures de rhum blanc
2 mesures de malibu
3 mesures de jus de noix de coco
de la glace

Préparation :

Versez le sirop de cranberries au fond des verres. Mettez les autres ingrédients dans un shaker avec de la glace et secouez bien. Versez le mélange dans les verres en faisant attention à verser le liquide le long de la paroi du verre en vous aidant d'une cuillère si nécessaire.

Servez de suite avec des bretzels maison par exemple....

Cocktail Fleuri

par Tarzile

Ingrédients :

Sirop de géranium
mousseux
framboises

Préparation :

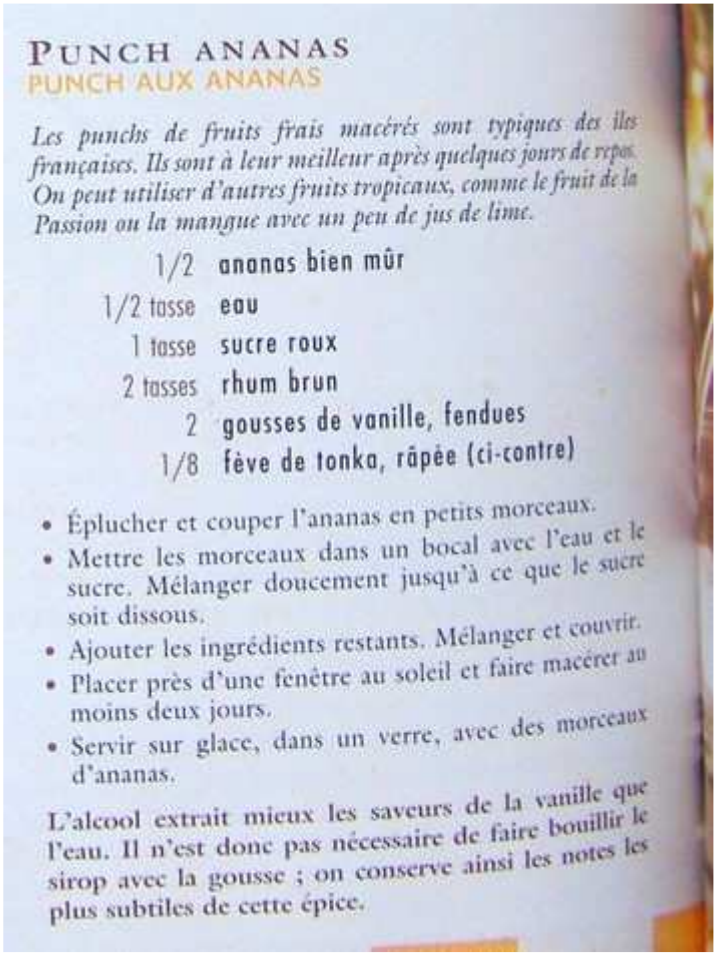
Couvrez le fond d'une flûte avec le sirop. Sur le sirop, deux framboises. Puis, le mousseux.

Avant de tremper les lèvres, humez. Les parfums de géranium vous envoûteront. Vous pouvez faire la même chose avec du sirop de lavande. Wow! Deux idées pour le prix d'une.

"Tarzile.com
http://www.tarzile.com

Rhum punch à la fève de tonka

par Gato-Azul



PUNCH ANANAS

PUNCH AUX ANANAS

Les punchs de fruits frais macérés sont typiques des îles françaises. Ils sont à leur meilleur après quelques jours de repos. On peut utiliser d'autres fruits tropicaux, comme le fruit de la Passion ou la mangue avec un peu de jus de lime.

1/2	ananas bien mûr
1/2 tasse	eau
1 tasse	sucre roux
2 tasses	rhum brun
2	gousses de vanille, fendues
1/8	fève de tonka, râpée (ci-contre)

- Éplucher et couper l'ananas en petits morceaux.
- Mettre les morceaux dans un bocal avec l'eau et le sucre. Mélanger doucement jusqu'à ce que le sucre soit dissous.
- Ajouter les ingrédients restants. Mélanger et couvrir.
- Placer près d'une fenêtre au soleil et faire macérer au moins deux jours.
- Servir sur glace, dans un verre, avec des morceaux d'ananas.

L'alcool extrait mieux les saveurs de la vanille que l'eau. Il n'est donc pas nécessaire de faire bouillir le sirop avec la gousse ; on conserve ainsi les notes les plus subtiles de cette épice.

Gato Azul

http://gato-azul.blogspot.com

Pepino Mojito
par CFramboise

Ingrédients pour 1 verre:

1concombre Noa
2 c à café de sucre de canne
8 feuilles de menthe poivrée
1/2 citron vert
Eau gazeuse
Menthe, rondelles de citron vert.
Fruits pour décorer
Glace pilée

Préparation :

Eplucher, épépiner et couper le concombre en petits dés.
Le mixer.

Piler le citron, le sucre et les feuilles de menthe. Le principe est le même que pour un Mojito classique, il faut s'aider des cristaux de sucre pour écraser la menthe et le citron à l'aide d'un pilon. Ajouter le concombre mixé (on obtient une sorte de purée) et laisser macérer au frais, au moins 1h. Dans un grand verre, remplir de glace pilée. Ajouter le mélange passé au chinois (sinon c'est trop épais) et allongé avec de l'eau gazeuse. Ajouter beaucoup de menthe fraîche, quelques rondelles de citrons et décorer avec des fruits comme la pomme verte ou des framboises. Cette fois-ci j'ai découpé ce joli petit cube rose dans une goyave....rose.

Cuisine Framboise
http://framboisecuisine.blogspot.com/

Le Boule de Neige

par Sab

Ingrédients :

1/5 de sirop de vanille
1/5 de rhum banc
3/5 jus de coco
quelques lamelles de noix de coco
quelques glaçons

Préparation :

Versez le sirop de vanille au fond du verre, dans un shaker versez le rhum, le jus de noix de coco et les glaçons, secouez quelques secondes et versez le mélange délicatement le long du bord du verre. Déposez quelques lamelles de noix de coco et servez bien frais.

Le Jade
par Sacha

Ingrédients :

une lichette de sirop de grenadine
1 trait de gin
un peu de jus de poire

Irish Coffee

par Tifenn

Tu fais un café fort dans ta cafetière jamais détartrée et qui fait le bruit d'un siphon qui se vide...(t'es étudiant, n'oublies pas)

Tu verses dans un verre qui résiste à la chaleur, tu le laves avant hein,

Tu mets deux sucres, et deux cuillerées à soupe de Whisky, bon, c'est pas Irlandais, God save the Queen (aïe, je vais me faire des ennemis là) et puis comme tu avais fait trop de chantilly, tu en rajoutes sur le dessus, tu chapeautes quoi...

Se Nourrir de la Tête aux Pieds

http://senourrirdelateteauxpieds.blogspot.com

Daïquiri aux fraises
par Anne P&P

Ingrédients pour 4 grands verres à cocktail:

2 citrons verts
3 cuillers à soupe de sucre glace
80ml de rhum blanc
10 fraises
une larme de liqueur de fraises des bois
6 glaçons
fraises pour la décoration

Préparation :

Pressez les citrons verts et mettez le jus dans le blender. Ajoutez les 4 cuillers à soupe de sucre glace, les 80 ml de rhum blanc, les 10 fraises, une larme de liqueur de fraises des bois, 6 glaçons et mixez !

Prenez un joli verre, servez, décorez avec une fraise

Papilles & Pupilles
http://papillesetpupilles.blogspot.com

Pimm's on the rock

par Birgit

1 mesure de Pimm's
2 à 3 mesures de schweppes (ou limonade ou eau gazeuse),
du concombre, des feuilles de menthe

On peut aussi mettre des rondelles de citron ou d'orange.
Et surtout des glaçons.

Red Love
par Kate

Ingrédients pour 6 personnes:

200 g de framboises
1 filet de jus de citron
5 cl de cognac
5 cl de liqueur de framboise (crème de mûre pour moi)
1 bouteille de crémant d'Alsace
1 cs de sirop de sucre de canne

Préparation :

Mixer les framboises, le jus de citron, le cognac, la liqueur, et le sirop de sucre de canne. Ajouter une dizaine de glaçons et compléter avec une bouteille de crémant d'Alsace. Servir trés frais.

Le Plat du Jour
http://leplatdujour.canalblog.com

Cocktail Pina Planteur

par Yayoune

Pour 6 grands verres :

Egoutter une grosse boîte d'ananas au sirop. Mixer dans le blender les rondelles d'ananas avec le jus d'un citron vert et 25cl de sirop de la boîte.

Ajouter dans le blender , 4.5cl de rhum blanc par personne et une dizaine de glaçons : mixer à nouveau et server dans des verres décorés de feuilles de menthe ou de morceaux d'ananas.

Le "Maryse"

par Domi

Ingrédients pour 2 à 3 verres (un shaker):

2 doses de pasoa
1 dose de liqueur de cassis
1 dose de sirop de sucre de canne
1 dose de vodka blanche
jus d'ananas

Préparation :

Mettre tous les ingrédients sauf le jus d'ananas dans le shaker et bien mélanger.

Mettre des glaçons ou de la glace pilée dans les verres et partager le cocktail entre 2 ou 3 verres selon que vous le désirez plus ou moins alcoolisé.

Finissez de remplir les verres avec du jus d'ananas...

Garnir d'une tranche d'ananas frais ou d'un pic avec des cerises ou pourquoi pas de menthe fraîche !

Tequila Sunrise

par Hélène

Ingrédients pour 1 verre:

8 cl de jus d'orange
4 cl de tequila
Un trait de sirop de grenadine
Quelques glaçons.

Préparation :

Au shaker, mélangez la tequila et le jus d'orange.

Ajoutez les glaçons dans un grand verre (tumbler) et versez le mélange tequila/jus d'orange.

Ensuite, versez doucement le sirop de grenadine au fond du verre.

Vodka Tagada

par Céline

Ingrédients pour une bouteille:

une bouteille de 75 cl
20 fraises tagada

Préparation :

Vider environ 6 cl de vodka, remplir la bouteille avec les fraises coupées en 2.

Mettre au frigo pendant une semaine, si possible, pour dissoudre complètement les fraises tagada.

Remuer la bouteille tous les jours pour éviter que les fraises ne se collent au goulot.

Déguster frais, pur ou allonger de jus d'orange, ou encore avec de la limonade selon vos envies !

Champagne au coulis de framboises

par Lolotte

Ingrédients pour 2 coupes:

1 petite barquette de framboises
4 cs de jus de fruits de la passion
1 petite bouteille de champagne

Préparation :

Réservez 8 framboises.

Mixez le reste des framboises avec le jus de fruits de la passion.

Passez au tamis afin de récupérer un coulis et d'en retirer les graines.
Dans une carafe, versez le coulis et versez le champagne bien froid par dessus.

Mettez 3 framboises au fond de chaque coupe.

Répartir le cocktail dans les 2 coupes.

Décorez chaque coupe d'une framboise.

Le Blog-notes de Lolotte
http://blogalolotte.canalblog.com

Ti-punch aux cerises ultra-confites aux épices

par Lolotte

Ingrédients pour 3 verres:

150 g de cerises noires dénoyautées
5 cl de sirop d'érable (ou sirop de canne roux)
½ cc de gingembre en poudre
½ cc de cannelle
5-10 cl de rhum blanc (en fonction de vos goûts)
1 citron vert

Préparation :

Portez le sirop d'érable à ébullition puis versez les cerises et ajoutez les épices.

Laissez confire à petits bouillons jusqu'à ce que le sirop épaississe. Laissez refroidir puis réfrigérez.

Au moment de servir, posez une bonne cuiller de cerises au fond des verres.

Ajoutez un quartier de citron vert pressé à la main et couvrez de rhum. Servez bien frais.

Le Blog-notes de Lolotte
http://blogalolotte.canalblog.com

Rosa, Rosae, Rosarum

par Lolotte

Ingrédients pour 1 verre:

1 bouchon (du shaker) de jus de citron (jus d'1 citron jaune)
1 bouchon de sirop de rose
2 bouchons de vodka à la vanille
glaçons

Préparation :

Dans un shaker à moitié rempli de glaçons, versez le jus de citron, le sirop de rose et la vodka. Secouez bien puis versez dans un verre en filtrant et servez très frais.

Source : Recette adaptée de Cyril Lignac

Le Blog-notes de Lolotte
http://blogalolotte.canalblog.com