

Le Bellini « cocktail »

par Mamina



Temps de préparation : 5 min

Temps de réfrigération : 2h

Ingédients pour une personne:

1 mesure de nectar de pêche blanche si possible (4cl)

2 mesures de prosecco ou de champagne (8 cl)

un petit peu de sirop de canne ou de grenadine

Préparation :

Écraser la pêche en purée liquide, ce sera le nectar.

Ajouter un trait de sirop de sucre de canne ou de grenadine pour la couleur. Réserver la préparation au frigo environ 2 heures pour qu'elle soit bien la fraîche. Verser dans une flûte au tiers de la hauteur et compléter au prosecco ou au champagne.

Remuer en douceur et servir.

La tradition vénitienne veut qu'on serve la flûte sans autre décor, la couleur suffit à vous ravir et il n'est pas interdit

d'en boire un second... le tout avec modération quand même!



Et si c'était bon...

<http://www.maminaclaude.canalblog.com>

Punch pêches-fraises

par Audrey



Ingédients pour 6 personnes:

6 oranges (soit environ 50cl de jus)
25 cl de jus de pêche
30 cl de rhum blanc agricole
5 cl de sirop de fraise
200g de fraises
4 pêches entières
10 feuilles de menthe
1 bâtonnet de cannelle
3 cs de sucre vanillé (préparé maison avec des gousses de vanilles ouvertes dans le bocal à sucre).

Préparation :

Presser les oranges (passées à la centrifugeuse pour qu'elles rendent plus de jus). Filtrer la pulpe. Ajouter le jus de pêche, le rhum, le sirop de fraise et le sucre. Mélanger bien puis ajouter la cannelle, les fraises et les pêches lavées et coupées en petits morceaux. Puis ciseler la menthe et la rajouter au mélange.

Laisser le tout macérer minimum 2h au frais et servir en enlevant la cannelle mais avec les fruits!!

A boire frais.



Ma petite vie en cuisine

<http://mapetitevieencuisine.blogspot.com>

Vin d'ananas à la vanille par Kate



Ingrédients pour 6 personnes:

400 g d'ananas (ou 1 boîte bien égouttée)
1 cs de vanille liquide
le jus d'1 orange
4 cs de miel
5 cl de liqueur de fraise des bois (de la crème de mûre pour moi)
1 bouteille de vin blanc moelleux

Préparation :

Couper l'ananas épluché en dés et le mettre dans un saladier assez grand.

Ajouter la vanille liquide, le jus d'orange, le miel, la liqueur et le vin blanc.

Placer le saladier 6 heures au frais.

Mixer, filtrer si vous le souhaitez et déguster bien frais.



Le plat du Jour
<http://leplatdujour.canalblog.com>

Piña Colada

par Emilie



Ingrédients :

500 g d'ananas
35 cl de lait de coco
15 cl d'eau
75 g de sucre de canne (ou selon votre goût en fonction de la quantité de sucre de l'ananas)
rhum brun (selon votre goût)

Préparation :

Passez votre ananas au blender avec l'eau.

Passez ce mélange au tamis pour n'en garder que le jus.

Ajoutez le lait de coco, le sucre et le rhum.

Mélangez bien le tout avec des glaçons.



La vie en République Dominicaine
<http://lavieenrepubliquedominicaine.over-blog.com>

Piña Colada par Hélène



Ingrédients pour 1 verre:

4 cl de rhum blanc
2 cl de rhum brun
12 cl de jus d'ananas
4 cl de lait de coco
5 glaçons

Préparation :

*Passez les glaçons et les ingrédients dans un blender.
Versez dans des verres larges rapidement car la mousse
risque de retomber.
Vous pouvez décorer de copeaux de coco.*



Chez Becky et Liz
<http://chez-becky.blogspot.com>

Rhum-fraise aux drôles de glaçons par Coralie



Ingrédients pour 2 verres :

300 g de fraises
10 cl de rhum
2 cs de sirop de canne
quelques fraises pour le décor (facultatif)

Préparation :

Préparez un jus de fraise fraîches. Mixez les fraises et filtrez-les pour obtenir un jus clair sans pulpe ni graines. Mettez dans un shaker le rhum, le sirop de canne et le jus de fraises et secouez énergiquement.

Glaçons mûres-cassis (pour 1 moule à glaçons):

Diluez un peu de crème de cassis dans 10 à 15 cl d'eau. Placez quelques mûres dans chaque glaçon et versez le mélange crème de cassis-eau dans chaque compartiment. Laisser prendre au congélateur quelques heures.



Dans mon assiette

<http://dans-mon-assiette.blogspot.com>

Cocktail Rose Amour *par Jojo*



Ingredients pour 1 verre:

5 cl de Soho
3 cl de Sirop de Rose
Perrier (pour compléter)
1 litchee (fruit)



Nuage de Lait

<http://jojocuisine.canalblog.com>

Negroni et Negroni Sbagliato (faux Negroni) par Silvia



Ingrédients pour 1 verre de Negroni:

*le meilleur c'est un verre bas et large « old fashioned »
comme le Tumbler)*

5 glaçons

1/3 Vermouth Rosso (Martini)

1/3 Bitter Campari

1/3 Gin

orange (1 tranche pour le cocktail + 1 tranche pour la
décoration)

Préparation :

Préparez le Negroni directement dans le verre: mettez les
glaçons, ensuite le Martini, puis le Bitter Campari et à la
fin le gin. Mélangez avant de servir.

Ingrédients pour 1 verre de Negroni Sbagliato:

5 glaçons

1/3 Vermouth Rosso (Martini)

1/3 Bitter Campari

1/3 Vin mousseux (*Spumante, Champagne ou autre*)

Orange (1 tranche pour le cocktail + 1 tranche pour la
décoration)

Préparation :

Préparez le Negroni Sbagliato directement dans le verre:
mettez les glaçons, ensuite le Martini, puis le Bitter
Campari et à la fin le vin mousseux. Mélangez avant de
servir.



Savoirs et Saveurs

<http://savoirsetsaveurs.com>

Viva Las Vegas *par Marion*



Ingédients par personne:

4 boules de crème glacée à la vanille
2 à 3cl de Baileys (en fonction de vos goûts)
liqueur de chocolat (à défaut quelques goûtes d'arôme de chocolat)

Préparation :

Mélangez tout ;-)



Tomaten Quiche

<http://marionion.blogspot.com>

Vin de Vigneron par Joebot



Ingrédients par personne:

une poignée de fleurs séchées d'hibiscus
250g de sucre en morceaux
une bouteille d'un litre de vin rouge (Pescadou, mais vous pouvez utiliser un autre vin)

Préparation :

Mettez le cerdon, les fleurs et le sucre à chauffer doucement, et laissez réduire à un tiers pour obtenir un sirop légèrement épais.
Filtrez les fleurs.
Laissez refroidir puis ajoutez le vin rouge.
Mettez en bouteille au frais.

Se conserve deux jours au frais, après bof !



Bonne Gourmandise
<http://joebot.canalblog.com>