

Cosmopolitan grenade

Temps total : 10 min - Préparation : 5 min

Valeurs nutritionnelles par portion : Valeur énergétique 461 kJ et 110 kcal - Protides 1 g - Glucides 13 g - Lipides 0 g

Pour 6 verres

- * 350 g de grenade (soit 1 grenade entière)
- * 4 citrons verts
- * 130 g de jus de pomme
- * 80 g de vodka
- * 60 g de Cointreau
- * 100 g de glaçons
- * 6-12 cerises à l'eau-de-vie, pour la finition (facultatif)

Accessoire utile :
passoire fine

1. Couper la grenade en morceaux, puis l'égrainer délicatement à la main au-dessus du bol en veillant aux projections de jus de fruit. Mixer les graines recueillies **30 sec/vitesse 8**.

2. Filtrer le jus à l'aide d'une passoire fine et le remettre dans le bol. Couper 6 fines rondelles de citron vert pour la finition, et presser le reste de façon à obtenir 40 g de jus environ. Ajouter ce jus au contenu du bol, ainsi que le jus de pomme, la vodka, le Cointreau et les glaçons, puis mélanger **20 sec/vitesse 5**. Répartir dans des verres à cocktail, et décorer chaque verre d'une ou deux cerises à l'eau-de-vie ou au marasquin. Servir aussitôt.

Variante

Le Cosmopolitan est un cocktail à base de vodka et de jus de canneberge. Il en existe plusieurs variantes (ici à la grenade), par exemple le **Cosmopolitan à la pêche** : remplacez le Cointreau par du schnaps à la pêche et le jus de canneberge par un jus de pêche, ou le **Blue Lagon** : remplacez le Cointreau par du curaçao bleu et le jus de canneberge rouge par un jus de canneberge blanc.



Conseil

Ce cocktail se sert traditionnellement dans un verre à cocktail conique.