

La Marga Sympa !

Recette pour 1 cocktail



Description

Un cocktail parfait pour l'apéro

L'idée déco

Faites un givrage avec du sel au pamplemousse et mettez une tranche de pamplemousse déshydratée...

Ingrédients

Cocktail

- 0.50 Oz Jus de lime
- 0.50 Oz sirop de pamplemousse et cardamome
- 1 Oz Tequila cazadores
- 2 Oz Tonic 1642 pamplemousse
- 0.50 Oz Cointreau

Sirop de pamplemousse et cardamome

- 1 Unité(s) Pamplemousse rose
- 500 Gr Sucre
- 500 Ml Eau
- 3 Gousse(s) Cardamome

Préparation

Cocktail

Dans un shaker versez les ingrédients, sauf le Tonic.
Ajoutez de la glace et et shakez énergiquement pendant 8 à 10 secondes.
Filtrez avec une passoire dans un Old Fashioned.
Ajoutez un gros glaçon.
Topez avec le Tonic 1642 pamplemousse.
Remuez légèrement avec une cuillère à mélange.
Cheers !

Sirop de pamplemousse et cardamome

Préparer le pamplemousse : Lavez bien le pamplemousse. Râpez finement le zeste sans atteindre la partie blanche. Pressez ensuite le pamplemousse pour en extraire le jus.

Faire chauffer le mélange : Dans une casserole, mélangez l'eau, le sucre, les zestes de pamplemousse, le jus et les gousses de cardamome préalablement pilonnées. Faites chauffer à feu doux, en remuant jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Portez à ébullition, puis laissez mijoter pendant 10 à 15 minutes à feu moyen.

Filtrer et mettre en bouteille : Retirez la casserole du feu et laissez refroidir un peu. Filtrez le sirop et versez-le dans une bouteille propre.

Verres à cocktails



Old-Fashioned

Mode de préparation



Shaker