

COTTON CANDY

*1 shot glacé de vodka
Belvedere IX
Barbe à papa*

Dans un verre à martini noir,
préalablement rafraîchi, déposer
une boule de barbe à papa.
Verser Belvedere IX dessus.

Cocktails

Dont quelques recettes très compliquées à réaliser pour un apéro presque parfait !

GRAND MOCCHA FRAPPE

Cocktail délicieusement glacé pour des soirées inoubliables

Dans un mixeur avec des glaçons, verser 2 boules de glace au chocolat, 1 espresso froid, 20 ml (1 cuillère à soupe) de sirop de chocolat (ou chocolat noir fondu et refroidi), 40 ml (3 cuillères à soupe) de liqueur Grand Marnier® et 100 ml (6 cuillères à soupe) de lait froid. Mixer jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux et verser le tout dans un verre haut.



WALDERS GREAT GODFATHER

Cocktail gagnant au Drinks International Cocktail Challenge 2008

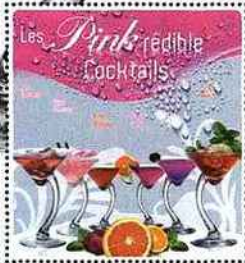
3 cl de Walders Scotch & Coffee
2 cl d'Amaretto
1 cl de Scotch Whisky

Emitter quelques amandes pour garnir.



PINK LADY

45 cl de Porto Cruz Pink
5 cl de jus de framboise
1 trait de sirop de cerise
1 zeste de citron



SOLEIL LEVANT

8 cl nectar de litchi Caraïbos
8 cl nectar de Cranberry rouge Caraïbos
1 trait de sirop de fraise

Shaker les nectars sur glace et verser le contenu dans des verres à cocktail. Ajouter un trait de sirop de fraise. Décorer d'une fraise et servir !

RICARDITO

Cocktail officiel du Grand Fooding d'été 2009 !
Par Mauro Colagreco chef étoilé du Mirazur à Menton

Quantité pour 4 personnes :

8 pommes vertes
80 gr de céleri branche
80 gr d'épinard
Acide ascorbique ou jus d'un citron
8 cl de sirop à 30°C
10 feuilles de menthe
16 cl de Ricard
Glaçons

Passer la pomme, le céleri branche et l'épinard à la centrifugeuse. Ajouter l'acide ascorbique à ce jus pour éviter l'oxydation. Pour obtenir 8 cl de sirop à 30°C, verser 100 g de sucre dans 8 cl d'eau, puis faire chauffer à 30°C. Réunir dans un blender le jus, la menthe, le sirop à 30°C, le Ricard et les glaçons. Mixer puis filtrer. Servir très frais.

