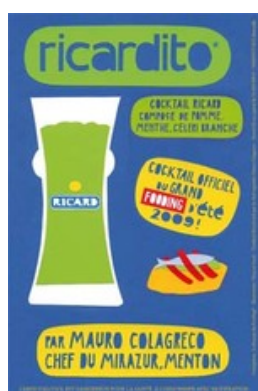


Ricardito, cocktail officiel du Grand Fooding® d'été 2009 par le chef Mauro Colagreco

Vendredi 24 Avril "Ricardito" est le nom du nouveau cocktail Ricard de l'été est signé par Mauro Colagreco, chef étoilé du restaurant **Mirazur** à Menton. Avec ce cocktail estival, aux accents latinos et aux saveurs fraîches, le chef rend un bel hommage aux parfums du Sud.



"Lors de l'élaboration de ce cocktail Ricard, souligne Mauro Colagreco, j'ai naturellement pensé aux cocktails les plus réputés des pays d'Amérique Latine. Du coup, le nom Ricardito m'est venu spontanément à l'esprit. Pour son élaboration, je me suis approprié la recette de Ricard en lui apportant des ingrédients qui soulignent avec délicatesse toute la fraîcheur de son arôme. Quant au tapas, il ne pouvait qu'être à base de poissons et de légumes méditerranéens, car pour moi, Ricard et la mer ne font qu'un".

L'illustration originale du cocktail "Ricardito", réalisée par Vincent Sorel à l'occasion du Grand Fooding® d'Été, dévoile les ingrédients phares de sa recette : pomme verte, menthe et céleri

Évaluation du site

Ce site diffuse quelques informations concernant l'actualité des nights-clubs parisiens branchés ainsi que ce qui s'y rapporte, notamment les opérations marketing des marques de boissons alcoolisées organisées dans les dits établissements.

Cible
Professionnelle

Dynamisme* : 0

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

branche. Un choix pas du tout anodin puisque Mauro Colagreco, Italien né en Argentine, aime jouer avec les saveurs du Sud.

Ce cocktail sera accompagné durant le Grand Fooding® d'Eté d'un tapas également imaginé par ce chef.

RECETTE DU COCKTAIL RICARDITO PAR MAURO COLAGRECO Quantités pour 4 personnes : 8 pommes vertes 80 gr de céleri branche 80 gr d'épinard Acide ascorbique ou jus d'1 citron 80 ml de sirop à 30° 10 feuilles de menthe 160 ml 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. Réunir dans un blender le jus, la menthe, le sirop à 30°, le Ricard et les glaçons. Mixer puis filtrer. Servir très frais.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

RECETTE DES CROSTINIS POIVRON -TOMATE-ANCHOIS-ROQUETTE PAR MAURO COLGRECO

Quantités pour 4 personnes : 4 filets d'anchois à l'huile 1 poivron rouge 2 tomates roma Huile d'olive 250 gr de roquette 1 bouquet de romarin 1 bouquet de thym 1 baguette de pain aux céréales Purée de roquette : Blanchir la roquette dans une eau salée, mixer finement et monter à l'huile d'olive. Poivron confit : Griller le poivron au four, le peler, l'ouvrir et le mariner à l'huile d'olive avec des herbes aromatiques. En terminer la cuisson (20 min. à 80° au four) et le couper en bandes. Tomate mi-séchée : Monder les tomates, les couper en quartier, en enlever le cœur, les plaquer et les badigeonner d'huile d'olive. Ajouter des herbes aromatiques, sécher au four à 90° et les couper en bandes. Crostini : Couper des tranches de pain de 5 mm d'épaisseur, les badigeonner d'huile d'olive avec un pinceau et les dorer au grill. Au centre du crostini, déposer une quenelle de purée de roquette. Croiser ensuite une bande de poivron, puis une bande de tomate, puis un anchois, et enfin une bande de tomate.

Vendredi 24 Avril 2009