

COCKTAILS DE SAINT VALENTIN.

COCKTAIL SANS ALCOOL :

Le Virgin cosmo

Dans un shaker, mettez les ingrédients suivant en respectant l'ordre.
Pour un verre, 4 cl de sirop hibiscus (Morin) 2 cl de sirop de pamplemousse rose, 10 cl de jus de Cranberry, 2 cl de jus de citron vert.

Shaker vigoureusement

Puis remplissez votre verre à cocktail avec des glaçons, vous pouvez décorer avec une fine tranche de citron vert.

COCKTAIL AVEC ALCOOL :

Le daïquiri gingembre

Pour un verre.

1,5 cl de sirop de gingembre, 5 cl de rhum, 1,5 cl de jus de citron vert

Remplissez, votre shaker avec tous les ingrédients, en ajoutant des glaçons, shaker énergiquement pour tout mélanger

Puis servez de suite, dans votre verre à cocktail avec peu de gingembre ou une rondelle de citron. A consommer avec modération

Une règle sacrée c'est de ne pas être à jeun, donc accompagnez de mises en bouche romantiques, toasts en forme de cœur par exemple au foie gras, saumon, de la tapenade, la seule limite est votre imagination.

Cet apéritif romantique, sera parfait pour marquer le coup.

