

Recettes. Les cocktails de l'été

L'été est la saison idéale pour organiser des soirées apéro en famille ou entre amis... Sortez de l'ordinaire avec ces cocktails estivaux avec et sans alcool !



Un cocktail frais pour l'été

James Fashioned

Dans une casserole, faire infuser à chaud : 7 cl de Saint James Ambré, quelques grains de poivre de Sichuan, 3 cl de jus de pamplemousse rose Caraïbos, 2 c. à café de sucre cassonade et un demi-jus de combava. Laisser infuser quelques minutes puis laisser reposer. Dans un verre à mélange rempli de glace, verser 7 cl du rhum infusé et remuer. Verser le liquide dans un verre old fashioned rempli de glace.

Pour la décoration, prévoir un zeste de pamplemousse rose et faire fumer le cocktail sous une cloche avec un mélange de bois et poivre de Sichuan. Effet garanti !

Recette élaborée par le barman Régis Célabé (Hôtel Jules et Jim, Paris)

Piña Vera Saint James

Ingrédients : 2 cl de Saint James Impérial Blanc 40°, 2 cl de Saint James Royal Ambré 45°, 12 cl de Aloe Si Caraïbos, 6 cl de lait d'amande, 2 cl de crème de coco Caraïbos, coriandre fraîche émincée. Méthode d'élaboration : shaker.

Réaliser le cocktail en mettant tous les ingrédients dans un tumbler rempli de glace. Pour la décoration, prévoir de l'aloë vera fraîche et de la coriandre fraîche.

Recette réalisée par Stephen Martin du bar A la Française Paris.

Jito Boss

Ingrédients : 10 feuilles de menthe fraîche, 1,5 cl sirop de Bitter Monin, 3 cl jus de pamplemousse Caraïbos, soda de jus Litchi Caraïbos infusé aux boutons de rose.

Ajouter directement tous les ingrédients dans un verre rempli de glace pilée.

Pour la décoration, déposer sur le dessus un bouton de rose, un zeste de citron vert et une tête de feuilles de menthe. Servir frais.

Recette élaborée par le barman Régis Célabé (Hôtel Jules et Jim, Paris)

Attention, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

APEI-Actualités