

Tatin'tini

Recette pour 1 Cocktail



Description

Un Martini nous rappelant ce fameux dessert aux notes de pomme et de caramel

L'idée déco

Ajoutez une belle tranche de pomme sur les bords de votre verre

Ingrédients

Pour le cocktail

- 0.50 Oz Caramel au beurre salé
- 0.50 Oz Cointreau
- 1 Oz Jus de pomme
- 1 Oz Vodka smirnoff aromatisée à la vanille
- Glace

Pour le caramel au beurre salé

- 100 Gr Sucre blanc
- 100 Gr Crème
- 25 Gr
- Glace

Préparation

Pour le cocktail

Dans un shaker, versez tous les ingrédients. Remplissez de glace et shakez énergiquement 8 à 10 secondes. A l'aide d'une passoire à cocktail, filtrez le tout dans un verre à Martini.

Pour le caramel au beurre salé

Dans une petite casserole, faites fondre le sucre avec un peu d'eau à feu moyen. Une fois le sucre complètement liquide, il vous faudra encore patienter jusqu'à l'obtention d'un liquide de couleur ambrée sans toute fois mélanger. A ce moment là, baissez le feu au minimum puis ajoutez le beurre salé ainsi que la crème liquide et bien mélanger. Faites cuire 1 à 2 minutes afin que la texture soit bien homogène. Réservez à température ambiante.

Verres à cocktails



Verre à cocktail

Mode de préparation



Shaker