

# Tatin'tini

## Recette pour 1 Cocktail



**Description** Un Martini nous rappelant ce fameux dessert aux notes de pomme et de caramel  
**L'astuce du chef** Ajoutez une belle tranche de pomme sur les bords de votre verre

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 Beurre salé
  
- Glace

- 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