

Refresh Iced Tea

Recette pour 1 Cocktail



Description Un cocktail au thé vert sans alcool, très rafraichissant et désaltérant...

L'astuce du chef Ajoutez une tranche de concombre sur le bord de votre verre, vous pouvez également créer des glaçons faits en raisins blonds congelés

Pour le cocktail

- 4 Morceau(x) Concombre
- 4 Grain(s) Raisin(s) blanc(s)
- 3 Feuille(s) Menthe
- 0.50 Oz Sirop de romarin
- 0.50 Oz Jus de citron
- 1.50 Oz Thé vert froid (four o'clock fleur de lotus/jasmin)

- Glace

Pour le sirop de romarin

- 2 Tasse(s) Sucre blanc
- 2 Tasse(s) Eau
- 2 Branche(s) Romarin

- Glace

- Pour le cocktail

Dans un shaker, déposez les raisins et les morceaux de concombre, versez le sirop de romarin et le jus de citron. Écrasez le tout à l'aide d'un pilon et remplissez votre shaker de glace. Versez le reste des ingrédients et shakez énergiquement 8 à 10 secondes. Versez le tout dans un gros verre old-fashioned ou un high ball. Vous pouvez également créer une version alcoolisée avec du gin ou de la vodka ou du rhum blanc léger (Bacardi).

- Pour le sirop de romarin

Portez l'eau et le sucre et le romarin. À feu doux, laissez réduire tranquillement pendant 10 minutes, remuez de temps en temps. Mettre au réfrigérateur pendant 1 heure. Filtrez le sirop à l'aide d'un chinois avant de l'utiliser en cocktail.

Verres à cocktails

-



Old-Fashioned

Mode de préparation

-



Pilon

-



Shaker