

Black Pearl

Recette pour 1 Cocktail



Description

Un Martini original avec du sirop de réglisse...

L'idée déco

Piquez un bonbon de réglisse et ajoutez la brochette de dans votre verre

Ingrédients

Pour le cocktail

- 4 Unité(s) Framboise(s)
- 0.50 Oz Sirop de réglisse
- 0.50 Oz Jus de lime
- 1 Oz Jus d'ananas
- 1 Oz Vodka smirnoff aromatisée à la vanille
- Glace

Pour le sirop de réglisse

- 2 Tasse(s) Sucre blanc
- 4 Unité(s) Bonbon(s) à la réglisse (coupé(s) en 4)
- 2 Tasse(s) Eau
- Glace

Préparation

Pour le cocktail

Dans un shaker, déposez les framboises, versez le sirop de réglisse et le jus de lime. 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 verre à Martini en filtrant à l'aide d'une passoire à cocktail.

Pour le sirop de réglisse

Portez l'eau, le sucre et les bonbons à réglisse à ébullition. 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



Verre à cocktail

Mode de préparation



Direct au verre



Pilon