# Kick ton drink

# Recette pour 1 cocktail



# **Description**

Un cocktail avec un petit kick ...

#### L'idée déco

Ajoutez un piment oiseau sur le côté du verre...

## **Ingrédients**

### Cocktail

- 0.50 Oz Jus de citron
- 0.50 Oz Sirop de poivron rouge et piment
- 1 Oz vodka Fit limonade sicilienne
- 2 Oz Nectar de mangue

# **Préparation**

## Cocktail

Dans un shaker versez les ingrédients.

Ajoutez de la glace et et shakez énergiquement pendant 8 à 10 secondes.

Filtrez avec une passoire dans un verre Coupette.

Cheers!

## Sirop de poivrons et piments

- 1 Unité(s) Poivron rouge
- 1 Unité(s) Piment(s) oiseau
- 500 Gr Sucre
- 500 Ml Eau

## Sirop de poivrons et piments

**Préparation des ingrédients :** Lavez soigneusement le poivron et le piment. Épépinez le poivron et coupez-le en petits morceaux. Pour le piment, vous pouvez retirer les graines pour adoucir le résultat, ou les laisser pour plus de piquant.

Faire chauffer le mélange: Dans une casserole, mélangez l'eau, le sucre, les morceaux de poivron rouge et le piment. Faites chauffer à feu doux, en remuant jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous. Portez à ébullition, puis laissez mijoter pendant 10 à 15 minutes à feu moyen.

**Mixage et filtration :** Retirez la casserole du feu et laissez refroidir légèrement. Mixez le mélange pour obtenir une texture homogène. Filtrez ensuite à l'aide d'une passoire fine afin d'éliminer les morceaux de peau et de graines.

#### Verres à cocktails



#### Mode de préparation

