

Tequila mi Amore

Recette pour 1 cocktail



Description

Un cocktail parfait pour l'apéro

L'idée déco

Ajoutez une brochette de canneberges et saupoudrez-la de sucre glace...

Ingrédients

Cocktail

- 0.50 Oz Jus de citron
- 0.50 Oz sirop de vin rouge aux épices
- 1 Oz Tequila cazadores
- 2 Oz Jus de canneberge rouge
- 0.50 Oz Chartreuse verte

- Glace

Sirop de Vin Rouge aux Épices

- 500 Ml Vin rouge
- 500 Gr Sucre
- 1 Bâton(s) Cannelle
- 2 Unité(s) anis étoilée
- 3 Unité(s) Cardamome
- 1 Unité(s) Orange(s)

- Glace

Préparation

Cocktail

Dans un shaker versez les ingrédients.
Ajoutez de la glace et et shakez énergiquement pendant 8 à 10 secondes.
Versez la totalité de votre shaker dans un Old Fashioned.
Cheers !

Sirop de Vin Rouge aux Épices

Préparer l'orange : Lavez bien l'orange. Râpez finement le zeste, puis pressez l'orange pour en extraire le jus.

Faire chauffer le mélange : Dans une casserole, mélangez le vin rouge, le sucre, les zestes d'orange, le jus d'orange et les épices. Faites chauffer à feu doux, en remuant jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Portez à ébullition, puis laissez mijoter 10 à 15 minutes à feu moyen.

Filtrer et mettre en bouteille : Retirez la casserole du feu, laissez refroidir un peu, puis filtrez le sirop. Versez-le dans une bouteille propre.

Verres à cocktails



Old-Fashioned

Mode de préparation



Shaker