

# RECETTES

## MOCKTAILS

### HUGUETTE

2 cl de sirop de thé Earl Grey  
2 cl de solution acide ou  
jus de citron  
10 cl d'eau pétillante

Mettre le sirop de thé  
et la solution acide dans  
un verre de 33 cl, avec des glaçons,  
mélanger et ajouter l'eau pétillan  
te.

### DAMIEN

3 cl de cordial de menthe  
2 cl de sirop de miel  
3 cl de solution acide  
ou jus de citron

Mettre le sirop de thé  
et la solution acide dans  
un verre de 33 cl, avec des glaçons,  
mélanger et ajouter l'eau pétillan  
te.

### ELSA

4 cl d'eau de coco  
2 cl de sirop de sésame torréfié  
1,5 cl de solution acide ou  
jus de citron

Tout mettre dans un shaker,  
ajouter des glaçons, secouer  
fortement pendant une  
dizaine de secondes et servir dans  
un verre de 33 cl, sur des glaçons  
propres.

### GAUTHIER

3 cl d'infusion de romarin  
3 cl de sirop de gingembre  
10 cl d'eau pétillante ou tonic

Tout mettre dans un shaker,  
ajouter des glaçons, secouer  
fortement pendant une  
dizaine de secondes et servir dans  
un verre de 33 cl, sur des glaçons  
propres.



PARISIAN  
**COCKTAIL**  
CLUB

# LES RECETTES LIÉES AUX COCKTAILS :

## SIROP DE SUCRE

Porter à ébullition un litre d'eau,  
retirez-la du feu.  
Ajouter un kilo de sucre et mélanger.

## SIROP MIEL

Porter à ébullition 25cl d'eau et 25g  
de sucre retirez-la du feu et jouter  
25g de miel et bien mélanger  
jusqu'à la dissolution complète

## SIROP SÉSAME

Graines de sésame blanches ou  
noires - 150g, Eau - 25cl et Sucre  
blanc - 25g  
Commencer par torréfier les  
graines de sésame à sec jusqu'à ce  
qu'elles soient dorées et  
parfumées. Les faire ensuite infuser  
dans l'eau en portant à ébullition  
puis en laissant mijoter 10 à 15  
minutes. Filtrer le liquide, le  
remettre dans la casserole, ajouter  
le sucre (et éventuellement une  
pincée de sel) et chauffer douce-  
ment jusqu'à dissolution.  
Laissez refroidir puis conserve le  
sirop en bouteille au réfrigérateur.

## SOLUTION ACIDE

Pour un litre d'eau, ajouter 8 gr  
d'acide citrique et 4 gr d'acide  
malique.

## CORDIAL DE MENTHE

Faire chauffer 40 centilitres d'eau, y  
ajouter 100 grammes de  
menthe, en laissant les branches,  
mixer la menthe dans l'eau.

Filtrer la menthe, ajouter 10 grammes  
d'acide citrique et 200 grammes de  
sucre puis terminer par mélanger le  
tout.

## INFUSION DE ROMARIN

2-3 Brins de romarin frais  
250 ml d'eau frémissante  
Mettre le romarin frais dans une  
tasse ou une théière.  
Verser l'eau chaude sur le romarin.  
Couvrir et laisser infuser 10/15  
minutes.



PARISIAN  
**COCKTAIL**  
CLUB