

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 doucement 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.