

CUISINE

- > Bio
- > Nouveautés
- > Recettes
- Cocktails
- Entrées
- Plats
- Desserts
- > Nos adresses resto

SUIVEZ ELLE BE

- FACEBOOK
- TWITTER
- NEWSLETTER

HOME / CUISINE / RECETTES / COCKTAILS / 2 COCKTAILS DE CHOC AVEC OU SANS ALCOOL

2 cocktails de choc avec ou sans alcool

17/01/2012

Parce qu'il est bien plus facile de commander un cocktail que de le préparer, on file au Crystal Lounge, le bar du Sofitel Brussels Le Louise, qui nous titille les papilles avec ses deux nouveautés : le Crystal Green Mojito sans alcool ou la Pina Colada revisitée à manger. Pour les plus courageuses, voici quand même les recettes !



1. Le détox : Crystal Green Mojito

C'est quoi ?

Le premier petit nouveau de la carte du Crystal Lounge s'appelle le Crystal Green Mojito. Un cocktail sans alcool et aux vertus antioxydantes que l'on sircote sans complexe après les fêtes.

Ingédients :

- 10 cl de thé vert
- ½ citron vert
- 8 feuilles de menthe
- 2 cl de sirop de concombre
- quelques morceaux de gingembre frais

Réalisation :

- 1) Faites infuser le thé dans un théière.
- 2) Dans un long drink, placez les morceaux de citron vert, la menthe, les morceaux de gingembre et le sirop de concombre. Pilez. Remplissez de glace pilée.
- 3) Allongez au thé vert refroidi. Décorez avec une tige de menthe, une paille et un stick mélangeur.

2. L'épatant : Pina Colada revisitée

C'est quoi ?

Du rhum à part qui flambe sous nos yeux et un délicieux mélange de noix de coco et d'ananas... ce cocktail à tout pour séduire les plus gourmandes d'entre nous.

Ingédients :

- Dans le siphon :
- 10 cl de jus d'ananas
 - 4 cl de crème fraîche
- Dans le verre à cocktail :
- 4 cl de jus d'ananas
 - 2 cl de liqueur de coco
 - 1 cl de sirop de coco
- Dans le récipient à flamber :
- 4 cl de rhum

Réalisation :

- 1) Dans le siphon, versez le jus d'ananas et la crème. Refermez et placez une cartouche de gaz.
- 2) Chauffez le rhum à la buse de la machine à café et le verser dans le récipient en inox.
- 3) Dans un verre à mélange rempli de glaçons, versez le jus d'ananas, la liqueur de coco et le sirop de coco. Versez dans le verre à cocktail.
- 4) Sur le dessus, versez la mousse d'ananas. Saupoudrez de coco râpée torréfiée et servir avec deux petites pailles.
- 5) À la dernière minute, faites flamber le rhum.

Bref, moi j'opte pour l'option « paresseuse » et je file au Crystal Lounge observer les techniques de pro des barmen en attendant tranquillement que mon cocktail arrive sous mes yeux !

C'est où ? Sofitel Brussels Le Louise. Avenue de la Toison d'Or 40, 1050 Bruxelles. Tél. : 02 541 22 00. www.sofitel.com

CONCOURS, MODE, NEWS, PEOPLE...
RESTEZ INFORMÉS !

ELLE

E-mail Envoyer

Recevoir les offres de nos partenaires



Si puissante que plus d'1...
femme sur 2...
intervention esthétique a...
l'intention de la reporter...

* Auto-évaluations - 34 ans - 4 semaines - 100%

Essayez sa puissance