

Là Cocktails à l'ère



🍸 Idées Cocktails 🍸
(avec ou sans alcool)

Recettes avec alcool



Cocktail des Mamans à la Violette ou à la Rose par Nathalie - 7



Joli cocktail coloré « sans nom » par Eol - 8



Soupe africaine par Christelle - 9



La Batida de coco par Kate - 10



Punch Strawberry par Kate - 10



Le Rêve du Dragon par Kate - 11



P comme...Pisco Sour par Brigitte Guyane - 12



Cocktail très girly gin-cerise par Alicemanci - 13

 *Litc Hibiscus* par Stanislas - 14

 *Le Yin et le Yang* par Philou - 15

 *Margarita* par Ohlalaparis - 16

 *Margarita* par Hélène - 17

 *Caipiroska et claydiyi au pavot, garniture à la russe* par Tiuscha - 18

 *Vin de Fraises* par Mamie Caillou - 19

 *Gin Fizz en chaud froid* par Loukoum - 20

 *Le Bellini « cocktail »* par Mamina - 21

 *Punch pêches-fraises* par Audrey - 22

 *Vin d'ananas à la vanille* par Kate - 23

 *Piña Colada* par Emilie - 24

 *Piña Colada* par *Hélène* - 25

 *Rhum-fraise aux droles de glaçons* par *Coralie* - 26

 *Cocktail Rose* par *Jojo* - 27

 *Negrone et Negrone Sbagliato (faux Negrone)* par *Silvia* - 28

 *Viva Las Vegas* par *Marion* - 29

 *Vin de Vignerone* par *Joebot* - 30

 *Cocktail de saison (été) en 3 versions* par *Fannysfood* - 31

 *Cocktail du Roy* par *Irisa* - 32

 *Cocktail Rouge Citron* par *Mamina* - 33

 *Mousseux à la liqueur de poire et framboises* par *Elodie* - 34

 *Pink Gin* par *Elia* - 35

 *Le Grand Large* par Sab - 36

 *Cocktail Fleuri* par Tarzile - 37

 *Rhum punch à la fève de tonka* par Gato-Azul - 38

 *Pepino Mojito* par CFramboise - 39

 *Le Boule de Neige* par Sab - 40

 *Le Jade* par Sacha - 41

 *Irish Coffee* par Tifenn - 42

 *Daiquiri aux fraises* par Anne PEP - 43

 *Pimm's on the rock* par Birgit - 44

 *Red Love* par Kate - 45

 *Cocktail Pina Planteur* par Yayoune - 46



Le “Maryse” par Domi - 47



Tequila Sunrise par Hélène - 48



Vodka Tagada par Céline - 49



Champagne au coulis de framboises par Lolotte - 50



Ti-punch aux cerises ultra-confites aux épices par Lolotte - 51



Rosa, Rosae, Rosarum par Lolotte - 52



Rude Cosmopolitan par Hervé - 53

Cocktail des Mamans à la Violette

par Nathalie



Ingédients :

5 cL de gin
7,5 cL de Jus de pomme
1,25 cL de jus de citron fraîchement pressé
1 trait de sirop de violette
6 feuilles de menthe
de la glace pilée
quartiers de pommes et feuilles de menthe pour le décor.

Préparation :

Verser le gin, le jus de pomme, le jus de citron, le sirop de violette et les feuilles de menthe dans un shaker contenant

quelques glaçons. Frapper. Verser dans un verre à cocktail. Verser ensuite délicatement un trait de sirop de violette sur le dos d'une cuillère. Déposer de la glace pilée à l'aide d'une cuillère. Décorer d'un quartier de pomme et d'une feuille de menthe.

Variation à la Rose



Remplacez le gin par du rhum et le sirop de violette par du sirop de rose.

Les petits plats de Nathalie
<http://petitsplatsnath.canalblog.com>

Joli cocktail coloré « sans nom »

par Eol



Ingrédients (pour une coupe) :

2 cl de Curaço
7 cl de jus de pêche
5 cl de Perrier
5 cl de vin blanc

Préparation :

Pour le contour du verre :

Dans une assiette, verser un peu de jus de pêche et dans une autre du sucre.
Poser le verre retourner dans le jus de pêche puis dans le sucre en tournant légèrement.

Pour le liquide:

Verser chaque boisson dans l'ordre des ingrédients présentés puis touillez et servez bien frais!



Une 'tite débutante dans la cuisine

<http://elodide.canalblog.com>

Soupe africaine par Christelle



Ingédients:

- 1 louche de Cointreau
- 1 louche de pulco (orange ou citron)
- 1 louche de sucre de canne
- 1 bouteille de mousseux

Préparation :

Mélangez tous les ingrédients et servez bien frais.



Les recettes de Doudoue
<http://doudoue73.canalblog.com>

La batida de coco par Kate



Ingrédients pour 2 bouteilles de 75 cl ou un gros

saladier:

1 boîte de lait concentré sucré de 397 g
2 boîtes de lait de coco de 400 g
20 cl de rhum blanc
20 cl d'eau (facultatif): je n'en ai mis que 10 cl

Préparation :

Mélanger tous les ingrédients et passer au mixer. Servir très frais avec de la glace pilée ou des glaçons. J'ai laissé le cocktail dans le saladier et je l'ai servi "à la louche", c'est plus pratique!



Punch Strawberry par Kate



Ingrédients pour 6 personnes :

25 cl de rhum blanc
2 litres de jus d'orange
2 cs de sirop de fraise
1 orange non traitée
500 g de fraises
125 g de petits fruits rouges:
cassis, groseilles, airelles pour moi



Préparation :

Verser dans un grand saladier le rhum, le jus d'orange et le sirop de fraise. Ajouter l'orange coupée en rondelles, les fraises lavées mais non équeutées et les fruits rouges. Réfrigérer 2 heures avant de servir.

Le plat du Jour

<http://leplatdujour.canalblog.com>

Le Rêve du Dragon

par Kate



Ingrédients pour environ 1 litre:

1/2 boîte de lait concentré sucré (200 g)
1 boîte de lait de coco (400 g)
20 cl de liqueur de litchis
5 cs de sirop de grenadine

Préparation :

Mélanger tous les ingrédients. Mixer l'ensemble.

Compléter au litre avec de l'eau glacée, ce n'est pas indispensable, mais présenter une bouteille pleine c'est quand même plus convenable. Ou alors, comme moi, présenter directement dans un saladier.

Servir dans un grand verre rempli de glace pilée avec 2 à 3 litchis sur une pique.



Le plat du Jour

<http://leplatdujour.canalblog.com>

P comme...Pisco Sour

par Brigitte Guyane



Ingédients pour un verre:

3 mesure de pisco (eau de vie de raisin)
1 mesure et 1/2 de jus de citron (limon de Pica au Chili)
1 mesure de sucre de canne
1 blanc d'oeuf
cannelle en poudre
glaçons

Préparation :

Mettre tous les ingrédients dans un blender ou un shaker, agiter vigoureusement servir avec une pincée de cannelle ou un trait d'angostura.

C'est bon, frais, légèrement acidulé et bien moins fort que la caïpirinha brésilienne ou notre ti- punch guyanais.



Café Créole

<http://cafecreole.blogspot.com>

Cocktail très girly gin-cerise par Alicemanci



Ingédients pour 4 personnes:

150 ml de gin
80 ml de sirop de cerises
le jus de 2 citrons
100 ml d'eau gazeuse

Pour la décoration:
4 rondelles de citron
du sucre

Préparation :

Mélanger le sirop de cerises, le jus de citron, l'eau gazeuse et le gin.

Verser du sucre dans une assiette plate. Passer la rondelle de citron sur le bord du verre pour l'humidifier, le retourner sur le sucre pour qu'il s'ourle d'un joli collier en cristaux. Accrocher la rondelle de citron sur le bord du verre.

Verser le cocktail filtré, ajouter des glaçons et déguster!



Autour d'une recette

<http://autourd1recette.canalblog.com>

Litchi Hibiscus *par Stanislas*



Ingédients :

3 cl de vodka
5 cl de liqueur de litchi (Soho)
3 fraises
glaçons
1 fleur d'Hibiscus sauvage (conservé dans un sirop de sucre de canne*)
1 trait de sirop de sucre de canne

*www.fleurhibiscus.com

Préparation :

Mixer les fraises.
Dans un shaker, verser tous les ingrédients sauf la fleur, puis passer dans un verre à cocktail. Au besoin, passer dans un chinois (passoire fine).
Ajouter la fleur d'hibiscus plantée sur un pic à cocktail et servir...



La Table Monde

<http://www.latablemonde.fr>

Le Yin et le Yang

par Philou



Ingrédients pour 6 personnes:

Pour le Yang

100 gr de litchis pelés et dénoyautés
10 cl de saké
1 cc d'eau de rose
125 g d'eau de source
0,9 g d'ALGIN

Mixer les litchis et le saké et l'eau de rose ensemble et réserver.

Dans une casserole, ajouter l'alginate à l'eau et mixer. Faire frémir

Laisser refroidir et mélanger à la purée

Pour le Yin

100 gr de myrtilles
10 cl de vodka
125 gr d'eau de source
0,9 gr d'Algin

Mixer les myrtilles et la vodka ensemble et réserver.

Dans une casserole, ajouter l'alginate à l'eau et mixer. Faire frémir

Laisser refroidir et mélanger à la purée

Pour les deux

1 litre d'eau

5 gr de CALCIC

1 litre d'eau fraîche

Diluer le CALCIC dans 1 litre d'eau

Plonger délicatement une cuillère de purée dans le bain de CALCIC et attendre 2 min 30 sec ensuite mettre dans un second saladier rempli d'eau pour les rincer.

Procéder de la sorte pour les deux purées.

Disposer comme sur la photo.



Un cuisinier chez vous

<http://un-cuisinier-chez-vous.skynetblogs.be>

Margarita *par Ohlalaparis*



Force avec la tequila, douceur avec le grand marnier, acidité avec le citron... Un cocktail équilibré et ravageur !

Ingrédients pour 1 verre:

5cl de tequila
4cl de cointreau ou grand marnier
1/2 à 1 citron vert suivant la taille
sel
4 - 5 glaçons

Préparation :

Givrer le verre: Passer une tranche de citron sur le bord du verre et tremper dans une coupelle contenant du sel.

Shaker tous les ingrédients et servir dans un verre en filtrant les glaçons. Décorer avec une tranche de citron vert.



Oh la la Paris !

<http://ohlalaparis.canalblog.com>

Margarita par Hélène



Ingrédients pour 1 verre:

4 cl de tequila
2 cl de liqueur d'oranges (triple sec, cointreau, grand marnier)
1 jus de citron vert
1 trait de sucre de canne
du sel
5 glaçons

Préparation :

Commencez par givrer votre verre en passant du jus de citron autour du bord.

Roulez les bords du verre dans du sel fin.

Placez le verre au frais en attendant.

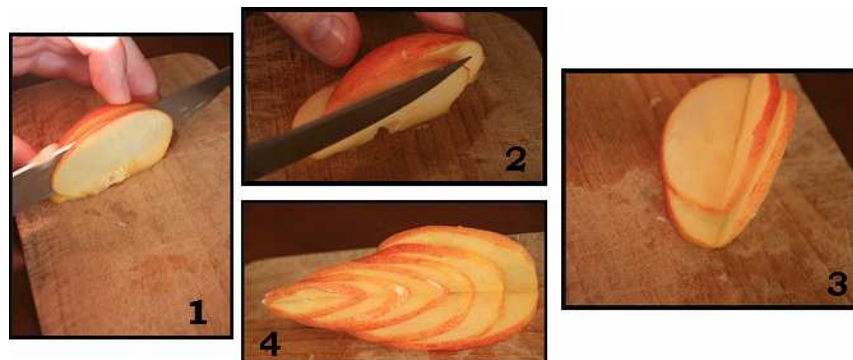
Pour la version "frozen" (glace pilée), ajoutez les glaçons dans un blender avec tous les ingrédients.

Mixez et versez dans le verre givré.

Pour la version « on the rocks » (glaçons entiers), mélangez au shaker.

Pour la plume de pomme

- Coupez la pomme en quartiers.
- Prenez un quartier de pomme et commencez à couper sur un côté très finement jusqu'à la base mais sans la couper.



Chez Becky et Liz
<http://chez-becky.blogspot.com>

*Caipiroska
et odalyi au pavot,
garniture à la russe
par Tiuscha*



Caipiroska !

Ingrédients par personne:

1 cs de sucre
jus d'1/2 citron vert
1 cc de feuilles de menthe
1/2 verre de vodka russe (mais de la polonaise ira bien !)
glace pilée

Préparation :

Mélanger le jus de citron vert et le sucre jusqu'à ce que ce dernier soit bien dissout. Ajouter la vodka puis les feuilles de menthe, bien mélanger. Terminer par la glace pilée et décorer de feuilles de menthe.

Blinis au pavot et sa garniture

Ingrédients :

la moitié de la pâte (voir ici la recette)
2 cs bien pleines de graines de pavot, huile ou beurre
pour la garniture (pour 2 odalyi)
1 cornichon malossol
3 cs de yaourt kéfir
2 pincées de graines d'anis
1 cc d'aneth (ou brin de fenouil), sel, poivre

Préparation :

Procéder comme indiqué ici pour les blinis, ajouter le pavot à la fin dans la pâte levée, sans trop mélanger, et faire cuire les odalyi. Garder tièdes.

Couper le cornichon en petits dés, mélanger avec le yaourt, les herbes et graines, assaisonner. Déposer sur les odalyi tièdes et déguster en sirotant la caipiroska !



Saveur Passion

<http://saveurpassion.over-blog.com>

Vin de Fraises *par Mamie Caillou*



Ingédients :

1 bouteille de vin rouge
250 g de fraises
1 verre de rhum blanc
150 g de sucre en poudre
1 bâton de vanille

Préparation :

Après avoir équeuté les fraises, mettez-les dans une bouteille de bon vin rouge avec le rhum, le sucre et la vanille.

Conservez le mélange pendant 3 jours puis filtrez.

La Cuisine de Mamie Caillou
<http://mariecaillou.cuisineblog.fr>