

Daikiri

Ingrédients:

- 4 cl de rhum cubain (havana club, bacardi)
- 2 cl de jus de citrons verts
- 1 cl de sirop de sucre de canne

Préparation:

- Frapper les ingrédients au shaker avec des glaçons et passer dans le verre.
 - Servir dans un verre de type « verre à martini ».
 - Décorer d'une tranche de citron vert sur le bord du verre et d'un morceau de citron vert dans le verre.
-

Daikiri à la fraise

Ingrédients pour un verre:

Préparation: 5 minutes

Ingrédients:

- 2 citrons verts
- 2 cuillères à soupe de sucre glace
- 2 mesures de rhum blanc
- 6 fraises
- glace pilée
- 2 fraises
- quelques feuilles de menthe

Préparation:

1. Mixez le jus des citrons, les fraises, le sucre, le rhum et

la glace en une mousse légère.

2. Versez-la dans un grand verre préalablement rafraîchi.

3. Posez sur le bord une pique en bois agrémentée de groseilles, fraises, framboises et menthe.

Servez avec une paille

Agrumes express

Ingrédients :

6 cl de rhum brun

2 cl de jus de citrons

2 cl de jus d'oranges

1 cl de sirop de grenadine

Préparation :

1. Réalisez la recette le cocktail au shaker.
 2. Frapper les ingrédients au shaker avec de la glace. Versez en filtrant dans un verre contenant quelques glaçons.
 3. Servir dans un verre de type « tumbler ».
 4. Décorer avec une tranche d'orange et une cerise.
-

MADELEINE ESPAGNOL AU CITRON

Ingrédients

4 Œufs

200 g de Sucre brut de canne

250 g de Farine de blé

2 c à c de Levure chimique

200 g d'huile

4 c à s de zeste et de jus d'un citron

un peu de sucre en poudre pour le dessus.

Préparation :

1. Préchauffer le four à 250°C.
2. Casser les œufs dans un récipient et rajouter les 200 g de sucre.
3. Fouetter les œufs avec le sucre durant 5 à 6 minutes à puissance maximale.
4. Rajoutez la farine et 2 cuillères à café de levure chimique.
5. Rincez le citron, puis râpez- le pour avoir son zeste.
6. Ajoutez ensuite l'huile, puis le jus de citron et le zeste.
7. Faire tourner le robot à la puissance minimale et rajouter tout doucement la farine mélangée à la levure chimique.
8. Mettre des caissettes en papier dans des moules à muffin.
9. Les remplir avec une cuillère à soupe ou une poche à douille.
10. Aller à ras-bord des caissettes pour des madeleines énormes.
11. Parsemer le dessus de sucre.
12. Cuire 5 minutes à 250°C, puis 5 minutes à 220°C.
13. Cuire enfin 5 minutes à 180°C.
14. Laisser tiédir les madeleines espagnoles au citron et les servir