



Recette cocktail

## PIÑA COLADA

DIFFICULTÉ ————— 

SAISON ————— 

MOMENT DE DÉGUSTATION ————— *Apéritif / Après-midi / Soirée*

## Introduction

Cocktail national de Porto Rico, créé par Ramón Marrero Pérez en 1954.

## Préparation du cocktail

- 1/5 Verser les ingrédients dans un blender
- 2/5 Remplir le blender avec un peu de glace pilée
- 3/5 Enclencher le blender et faire fonctionner jusqu'à ce que la texture soit lisse
- 4/5 Verser dans un verre sans glace
- 5/5 Décorer & servir

## Ingrédients

◆ RHUM LÉGER	60 ML
◆ FRUIT FOR MIX NOIX DE COCO	25 ML
◆ JUS D'ANANAS	90 ML
◆ JUS DE CITRON VERT	15 ML

## Conseils de présentation

MÉTHODE	—————	<i>au blender</i>
VERRERIE	—————	<i>hurricane</i>
DÉCORATION	—————	<i>feuilles d'ananas / tranche d'ananas</i>



A découvrir également



*Sans Alcool*

## HELLO SUNSHINE SMOOTHIE

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Fruit for Mix Noix de Coco  
Jus d'orange



*Moyen*

## MOJITO NOIX DE COCO

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Fruit for Mix Noix de Coco  
Rhum blanc



*Moyen*

## PIÑA COLADA ROYAL

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Fruit for Mix Noix de Coco  
Liqueur Ananas des Caraïbes

