

Recette cocktail

PIñA COLADA

DIFFICULTÉ

SAISON — *Été*

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

Introduction

Cocktail national de Porto Rico, créé par Rámon 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 — *au blender*

VERRERIE — *hurricane*

DÉCORATION — *feuilles d'ananas / tranche d'ananas*

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 et Ananas Confit