



Cocktail du mois : Utsukushii

AliCOcktails



Ce mois-ci on travaille le litchi !
Dans un verre de présentation long drink versez 2-3cl de sirop de framboise et déposez doucement 3 glaçons au fond.

Dans un shaker mettez 6 quarts de citron verts, écrasez-les avec un pilon. Ajoutez 6cl de vodka, 2cl de sirop de framboise et 15cl de purée ou jus de litchi. Ajoutez 4-5 gros glaçons. Shakez pendant 15 secondes.

Filtrez et versez votre mélange sur les glaçons déjà présents dans le verre de présentation afin d'obtenir ce joli effet de dégradé. Versez doucement.

Pour la présentation ajoutez quelques framboises fraîches et une rondelle ou des zestes de citron vert.

Voilà c'est prêt ! Une recette fraîche et douce pour les apéros printaniers. Vous pouvez également en faire une version sans alcool en retirant la vodka.

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur Zodiosphere.fr