



Un souvenir du Mexique... La margarita

sandrine noelle



Les ingrédients pour 2 margaritas

du sel fin

8 glaçons.

des citrons verts ou du jus de citron type pago.

3 bouchons de tequila

1 bouchon de triple sec (type cointreau ou curaçao , personnellement je préfère le cointreau pour la margaritas)

Passer au blender les glaçons, le jus de citron, la tequila, le triple sec et une pincée de sel.

Givrer votre verre avec le jus de citron et le sel fin.

La margarita

j ai vraiment découvert La Margarita lors d un séjour au Mexique.

c est un cocktail à base de tequila.

Ce cocktail a été créé en 1948 au Mexique à Acapulco par Margaret Sames dite Marguerite . D où son nom.

ce cocktail à une part acide, une part sucrée et où part amère !

on peut aussi déguster une variante de la Margarita aux fraises.

bonne dégustation et bien sûr à boire avec modération.

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