



Do It Yourself

RHUM, AMER ITALIEN, VODKA, CALVADOS : IL EST TEMPS D'ENFILER SES GANTS ET SON BONNET AVANT DE SHAKER POUR VOUS RÉCHAUFFER LE GOSIER. BARMAG VOUS A CONCOCTÉ UNE SÉLECTION DE RECETTES.

LES COCKTAILS D'HIVER

À FAIRE À LA MAISON

.....
TEXTE - LAURENCE MAROT
.....

- FLEUR DE BIÈRE - AMER BIÈRE FRISSON D'HIVER

Un cocktail à la bière qui fleure bon les festins alsaciens de Noël, mixé avec une nouveauté de la gamme d'apéritif d'amer de Wolfberger, Amer Fleur de Bière® Frisson d'hiver aux arômes de sapin et de châtaigne. **Prix : 10,20 € la bouteille de 70 cl à 15%**

INGRÉDIENTS

3 cl d'Amer Fleur de Bière® Frisson d'Hiver
25 cl de bière ambrée ou de stout
Citron jaune - 1 tête de menthe - Quelques feuilles de menthe

RÉALISATION

Frotter les bords du verre avec les feuilles de menthe.
- Dans un verre à bière (ou équivalent), mettre 3 cl d'Amer Fleur de Bière® Frisson d'Hiver.
- Compléter avec 25 cl de bière ambrée ou de stout.
- Couper le citron jaune en quartiers.
- Sur le rebord du verre, mettre un quartier de citron.
- Ajouter la tête de menthe sur la mousse.





- CALVADOS - KEY WEST

Une recette gourmande et simple, mariée à des fruits de saison et à un calvados VS, proposée par l'Idac (interprofession du calvados, pommeau et cidre d'appellation).

INGRÉDIENTS

4 cl de Calvados VS
1 cl de liqueur de caramel
0,5 cl de sirop de pamplemousse
8 cl de jus de canneberge

RÉALISATION

Mettre tous les ingrédients dans le shaker avec de la glace. – Shaker vigoureusement.
Filtrer. – Servir dans une coupette avec de la glace.



- VODKA - CANADA MULE

Une réinterprétation canadienne d'un fleuron du cocktail pour se réchauffer en période de grand froid, shakée avec Pur Vodka, la vodka premium la plus primée des Amériques, et un produit emblématique du pays, le sirop d'érable.

Prix : 44 €, la bouteille de 70 cl à 40%

INGRÉDIENTS

4,5 cl de Pur Vodka
2,5 cl de jus de citron vert
2,5 cl de sirop d'érable Escuminac
1 morceau de gingembre
En garnish, un zeste de citron

RÉALISATION

Mélanger la vodka, le jus de citron vert et le sirop d'érable dans le shaker. – Râper le gingembre dans le shaker. – Bien secouer avec de la glace. – Filtrer dans un verre old fashioned rempli de glace, ou dans une tasse en cuivre. – Garnir de soda. – Décorer d'un zeste de citron vert.



- AMER ITALIEN - FIERO BERRIES ROYAL

Un voyage enivrant dans le verre entre l'Italie avec l'amer Martini® Fiero à base de vin blanc, d'écorces d'orange et d'armoises, et la Grande-Bretagne avec le gin Bombay Bramble® infusé aux framboises et aux mûres sauvages.

Prix : Martini® Fiero ; environ 9 € la bouteille de 75 cl de 14,4% ; et Bombay Bramble® environ 23,90 € la bouteille de 70 cl à 37,5%

INGRÉDIENTS

2,5 cl de Martini® Fiero
2,5 cl de gin Bombay Bramble®
1 cl de sirop de cassis
1 trait de Martini® Prosecco
En garnish citron et mûre

RÉALISATION

Dans un shaker, verser le Martini® Fiero, le gin Bombay Bramble® et le sirop de cassis.
Shaker. Filtrer. – Verser dans une flûte.
Ajouter un trait de Prosecco. – Garnir d'un morceau de zeste de citron et d'une mûre.

- RHUM - CACAO MARTINI

Un twist réconfortant aux saveurs de cacao et de canne à sucre, associé avec ce nouveau rhum aromatisé du Belize : Copalli Cacao, réalisé à partir de pur jus de canne et de fèves de cacao bio cultivé sur les terres de la distillerie écoresponsable.

Prix : 46 € la bouteille de 70 cl à 40%

INGRÉDIENTS

6 cl de Copalli Cacao
1,5 cl de Mancino Vermouth Secco
chocolat ou cacao en poudre

RÉALISATION

Avec de la glace, mettre tous les ingrédients dans un shaker à cocktail. – Bien mélanger. – Filtrer dans un verre à Martini refroidi avec un bord orné de chocolat ou de cacao en poudre

