

MARGARITA FRAISES - FRAMBOISES & MENTHE



Recettes100faim.fr

Ingrédients :

- Tequila 60 mL
- Cointreau 30 mL
- 1 gros citron vert = 30 mL de jus
- Sirop de sucre de canne 15 mL
- 3 petits glaçons
- Fraises et/ou framboises (fraîches ou surgelées) 30 à 40g
- Quelques feuilles de menthe fraîche
- **Pour la décoration du verre :** un citron vert et du sucre en poudre

Astuces :

- Pour diluer davantage le cocktail, ajouter + de fruits rouges.
- Varier les fruits : pêche, kiwi, fruit de la passion...

Préparation : 10 minutes | Pas de cuisson
Pour 1 verre (= 1 personne)

1. Bien **laver** les feuilles de menthe et les égoutter.
2. Laver les fraises et/ou les framboises, les équeuter et les découper en petits morceaux **si besoin**.
3. Couper le citron vert en 2 et le **presser** pour récupérer le jus.
4. Dans un **mixeur hachoir**, au **blender** ou au **robot** : **verser** la tequila, le cointreau, le jus de citron vert et le sirop de sucre de canne.
5. **Ajouter** les morceaux de fraises, les feuilles de menthe et les glaçons et **mixer** le tout jusqu'à ce que les glaçons soient dissous et que les fruits soient bien mixés.
6. Décorer le verre (facultatif) : frotter les bords du verre avec un quartier de citron vert et tremper les bords dans du sucre blanc.
7. **Verser** le cocktail dans le verre, **décorer** d'une rondelle de citron et d'une fraise ou d'une framboise (facultatif) et servir directement.



+ de recettes de cocktails
sur le blog !



@Recettes100faim.fr

Margaux Letort – Diététicienne & Blogueuse Culinaire

www.recettes100faim.fr