

Cocktail Margarita passion



Recettes100faim.fr

Pour une personne (un verre) | Préparation : 5 minutes | Pas de cuisson

Tequila 60 mL • Cointreau 30 mL

1 gros citron vert = 30 mL de jus • Sirop de sucre de canne 15 mL

Quelques glaçons • 1 fruit de la passion

Facultatif : feuilles de basilic

Pour la décoration du verre : un citron vert et du sucre en poudre

1. Découper le fruit de la passion en 2 et récupérer **la pulpe et les grains** à l'aide d'une cuillère. Couper le citron vert en 2 et le **presser** pour récupérer le jus.
2. 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. **Ajouter** les grains et la pulpe du fruit de la passion, les feuilles de basilic et les glaçons. Mixer le tout jusqu'à ce que les glaçons soient dissous et que les fruits soient bien mixés.
3. **Décorer le verre** (facultatif) : frotter les bords du verre avec un quartier de citron vert et tremper les bords dans du sucre blanc.
4. **Filter** le cocktail à l'aide d'une passoire à cocktail ou d'un filtre fin (pour récupérer la partie noire des grains qui ne se consomme pas). **Décorer** d'une rondelle de citron, verser le cocktail dans le verre à martini ou à margarita et déguster directement.



Conseils & astuces :

- + de [recettes de cocktails](#) sur le blog ici (clic)
- Fruits frais ou surgelés : passion, kiwi, framboises, fraises...
- Il est primordial de filtrer le cocktail avant de servir.
- Pour diluer le cocktail, n'hésitez pas à ajouter + de glaçons et/ou de fruits de la passion.

Margaux Letort - Diététicienne & Blogueuse Culinaire

www.recettes100faim.fr

Recette en vidéo

