

Cocktail Piña Colada



Pour 1 personne (un verre) | Préparation : 5 minutes | Pas de cuisson

Jus d'ananas 100 pur jus 120 mL • Rhum 60 mL

1/2 gros citron vert = 15 mL de jus • Crème de coco 40 mL

Sirop de vanille 10 mL ou sucre vanillé 10g • Glace pilée (ou glaçons)

Pour la décoration du verre : brochette de fruits et/ou de bonbons, paille, parasol, rondelle de citron, feuilles de menthe



1. Dans un **shaker**, verser tous les ingrédients (sauf les glaçons) et shaker environ 15 secondes.

2. **Verser** le contenu dans un **verre à long drink** (grand verre haut). A l'aide d'un **mousseur à lait** (petit fouet électrique), faire mousser le mélange, le cocktail va presque doubler de volume.



3. Rallonger le cocktail avec de la **glace pilée ou des glaçons**.



4. Ajouter de la **décoration** : morceaux d'ananas, paille, parasol, brochette de bonbons et/ou de fruits, branche de menthe. Servir le cocktail directement.

Conseils & astuces :

- + de [recettes de cocktails](#) sur le blog ici (clic)
- Réaliser le **givrage** du verre avec du sucre en poudre ou de la noix de coco râpée.
- **Mixer des fruits** frais ou surgelés (framboises, fruit de la passion, kiwi), filtrer pour retirer les pépins et les ajouter au mélange avant de faire mousser le cocktail.
- Privilégier un **jus de fruits 100% pur jus** pour du sucre naturellement présent.

Recette en vidéo



Margaux Letort - Diététicienne & Blogueuse Culinaire

www.recettes100faim.fr

