

## COCKTAIL MAÏTAÏ



Recettes100faim.fr

Pour 1 verre | Préparation : 5 minutes | Pas de cuisson

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Rhum ambré 30 mL + blanc 30 mL (ou 60 mL d'un seul rhum) • Curaçao orange ou cointreau 30 mL  
1 beau citron vert = 30 mL de jus • Sirop d'orgeat 15 mL • Glaçons  
Décoration : feuilles de menthe, rondelle de citron, parasol, paille, brochette de fruit/bonbons...



1. Au **shaker** : verser le(s) rhum(s), le jus de citron vert, le cointreau et le sirop d'orgeat.



2. **Ajouter** les glaçons et shaker jusqu'à dissolution des glaçons.



3. **Givrer le verre** : humidifier les bords du verre à l'aide d'un quartier de citron vert puis tremper les bords dans du sucre blanc ou de la noix de coco râpée.

4. **Verser** le cocktail dans le verre et ajouter de la **décoration** (paille, brochette de fruits, rondelle de citron, menthe...) et servir directement.

### Conseils & astuces :

- + de [recettes de cocktails ici](#)\*
- Vous aimez le rhum ? Testez la pina colada ou le mojito.
- Le **sirop d'orgeat** est fabriqué à partir d'orge, de lait d'amandes et d'eau.
- Le rhum ambré est vieilli dans des fûts de chêne, le rhum blanc n'est pas vieilli.

Margaux Letort - Diététicienne & Blogueuse Culinaire  
[www.recettes100faim.fr](http://www.recettes100faim.fr)

Recette en vidéo

