

metro



Vendredi rosé

Évaluer cette recette ★★★★★ 1 Vote

4 PORTIONS | 0:05 PRÉPARATION | 0:00 CUISSON | 0:05 TEMPS TOTAL

Ingrédients

190 ml Rhum blanc
(3/4 tasse)

65 ml Cointreau
(1/4 tasse)

250 ml Jus de pamplemousse rose, fraîchement
(1 tasse) pressé

8 Feuilles de basilic frais plus quelques-unes
pour la décoration

250 ml Glace concassée
(1 tasse)

250 ml Tonic water
(1 tasse)

4 Rondelles de pamplemousse rose, pour la
décoration

Préparation

Dans un «shaker», mélanger le rhum, le Cointreau, le jus de pamplemousse et les feuilles de basilic (conserver une quantité de feuilles pour la garniture) avec la glace concassée.

Bien brasser pour amalgamer le tout.

Verser 4 beaux verres et ajouter ¼ tasse (65 ml ou 2 oz) de tonic par verre.

Décorer avec une feuille de basilic et une rondelle de pamplemousse.

Source : Une recette de Zeste



Mentions légales

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.

