

KLARSTEIN

ZEIT FÜR ABWECHSLUNG





LE MÉLANGE PARFAIT DE SAVEUR ET DE FRAÎCHEUR : LES COCKTAILS !

La culture du cocktail vit actuellement un comeback : à la redécouverte de recettes traditionnelles viennent s'ajouter de nouvelles variantes et des créations inédites. Avec nos idées recettes, nous vous invitons à découvrir l'art merveilleux de la préparation de cocktails !

Pour réussir votre soirée cocktail entre amis, vous n'avez besoin que de peu d'outils : un verre doseur, un shaker et une sélection de verres. Un mixeur électrique facilitera la préparation de quelques-unes des boissons et la fabrication de glace pilée en particulier. N'oubliez pas le plus important: des glaçons, beaucoup de glaçons ! Peu importe en effet que vous préfériez vos cocktails garnis de glace pilée, „on the rocks” ou tout simplement réfrigérés : tièdes, ils ne seront pas bien savoureux !

Laissez-vous inspirer par les pétillantes idées recettes contenues dans ce livret et partagez vos créations préférées avec nous sur Instagram : #klarsteinrocks !

TABLE DES MATIÈRES

1

Physalicious

2

Bramble

3

Mule basilic-framboise

4

Grapefruit Sunrise

5

Mango Lassi

6

Prosecco à la fraise

7

Margarita aux myrtilles

8

Slushie à la fraise et à la pêche

9

Mojito à la cerise

10

l'été en bouteille

11

Punch à la framboise et à la vanille

12

Limoncello au thym

14

Eau infusée

15

Gin Basil Smash



PHYSALICIOUS

INGRÉDIENTS POUR UN COCKTAIL

6 physalis
3 cuillères à café de sucre brun
4 cl de gin (Bombay Sapphire)
1 branche de romarin

PRÉPARATION

Retirez les feuilles des physalis, lavez-les rapidement à l'eau chaude, coupez-les en deux et placez-les dans un verre à cocktail avec 3 cuillères à café de sucre brun. Plumez le romarin et placez-le également dans le verre à cocktail. Broyez le tout à l'aide d'un pilon en bois.

Remplissez le verre de glaçons cylindriques ou de glace pilée et mélangez le tout avec une cuillère. Remplissez de gin et servez glacé.



BRAMBLE

INGRÉDIENTS POUR UN COCKTAIL

4 cl de gin
1,5 cl de jus de citron
1 cl de sirop de sucre
1,5 cl de liqueur de mûres
Petits glaçons cylindriques
1 rondelle de citron
2 mûres

PRÉPARATION

Versez le gin réfrigéré, le jus de citron et le sirop de sucre dans un tumbler rempli de glaçons. Mélangez bien et versez la liqueur de mûres par-dessus de manière circulaire. Garnissez le tout avec une rondelle de citron et les deux mûres.



MULE BASILIC-FRAMBOISE

INGRÉDIENTS POUR UN COCKTAIL

Framboises

Basilic

Quelques gouttes de jus de citron vert

3 cl de sirop de sucre

4 cl de vodka

180 ml de bière de gingembre

PRÉPARATION

Lavez les framboises et le basilic frais, laissez-les sécher sur un chiffon de cuisine et retirez les feuilles des tiges de basilic.

Versez glaçons et basilic dans un gobelet en cuivre. Mélangez le jus de citron, le sirop et la vodka séparément et versez ensuite le mélange dans le gobelet. Versez enfin la bière de gingembre réfrigérée par-dessus.



GRAPEFRUIT SUNRISE

INGRÉDIENTS POUR UN COCKTAIL

150 g de chair de pastèque
2 cl de sirop de fleur de sureau
100 ml de jus de pamplemousse rose
Pamplemousse et citron vert pour décorer

PRÉPARATION

Retirez l'écorce et les graines de la pastèque, puis découpez-la en dés. Mettez-les ensuite quelques heures au congélateur. Découpez le citron vert en rondelles fines. Passez les morceaux de pastèque congelés au mixeur et versez ensuite la purée dans un verre rempli de glaçons.

Remplissez le verre de jus de pamplemousse rose et garnissez le tout de fleurs de sureau fraîches et de rondelles de pamplemousse et de citron vert.



MANGO LASSI

INGRÉDIENTS POUR 4 COCKTAILS

1 mangue mûre
300 g de yaourt nature
2 cuillères à soupe de sucre
Quelques gouttes d'eau de rose
300 ml de glaçons

PRÉPARATION

Epluchez la mangue et séparez la chair de l'écorce. Découpez ensuite la chair en petits morceaux, placez-les avec le yaourt dans un mixeur et mixez jusqu'à obtenir une masse crémeuse.

Ajoutez-y de 2 à 3 cuillerées de sucre et quelques gouttes d'eau de rose selon votre goût. Versez le mélange dans les verres remplis de glaçons et dégustez.



PROSECCO À LA FRAISE

INGRÉDIENTS POUR UN COCKTAIL

4 fraises
1 cuillère à café de sirop de fraise ou de grenadine
Champagne ou vin mousseux
Sucre roux
Rondelle de citron vert

PRÉPARATION

Versez du sucre sur une assiette plate. Passez le citron vert sur le bord du verre et placez ensuite le verre la tête en bas sur l'assiette. Retirez les sépales de 4 fraises, découpez-les en morceaux, placez-le dans le verre et versez-y 1 cuillère de sirop de fraise. Remplissez le verre de glaçons et de mousseux.



MARGARITA AUX MYRTILLES

INGRÉDIENTS POUR UN COCKTAIL

30 ml de tequila blanche
45 ml de jus d'orange
20 ml de jus de citron vert
1 cuillère à café de sirop d'érable
75 g de myrtilles fraîches ou congelées
Poudre de chili
Sel
Citron vert

PRÉPARATION

Mélangez le sel et la poudre de chili sur une petite assiette. Pressez le citron vert et étalez le jus sur le bord du verre. Appuyez légèrement le verre dans le mélange salé afin de produire une fine croûte de sel et de chili sur le bord.

Versez la tequila, le sirop d'érable, les myrtilles, le jus d'orange et le jus de citron vert avec quelques glaçons dans un mixeur et mélangez bien. Remplissez un verre de glaçons cylindriques et versez-y la margarita aux myrtilles.



SLUSHIE À LA FRAISE ET À LA PÊCHE

INGRÉDIENTS POUR UN COCKTAIL

170 ml de vin blanc sec

½ pêche découpée en morceaux et congelée

½ tasse de fraises sans sépales, découpées et congelées

Menthe fraîche

PRÉPARATION

Versez la moitié du vin dans un mixeur avec les morceaux de pêche congelée et mixez afin d'obtenir une masse glacée aussi crémeuse que possible. Versez celle-ci dans un verre. De même, dans le mixeur, réduisez les fraises congelées en purée avec le vin restant et versez la masse obtenue sur la couche de pêche.

Garnissez le slushie de menthe fraîche et de fraises et servez-le avec une paille.



MOJITO À LA CERISE

INGRÉDIENTS POUR UN COCKTAIL

- 60 g de cerises douces (fraîches ou congelées)
- 2 cuillère à soupe de jus de citron vert
- 1 cuillère à soupe de sirop de jus de citron vert
- 2 cuillère à soupe de rhum blanc
- 4 branches de menthe
- 50 ml d'eau gazeuse

PRÉPARATION

Dénoyautez les cerises fraîches et réduisez-les en purée fine au mixeur avec le jus de citron vert, le sirop de jus de citron vert et le rhum ainsi qu'avec la moitié des glaçons.

Placez une branche de menthe dans le verre et pressez-la à l'aide d'un pilon en bois. Versez-y la purée de cerises et remplissez le verre d'eau gazeuse en y ajoutant les glaçons restants.



PUNCH MELON BALL: L'ÉTÉ EN BOUTEILLE

INGRÉDIENTS POUR 1 BOL (ENVIRON 8 PERSONNES)

½ melon miel
½ melon cantaloup
¼ pastèque
2 L de bière de gingembre
4 citrons verts (jus seulement)
2 cuillères à soupe d'Angustura Bitter
350 ml de rhum blanc
525 ml de jus d'ananas

PRÉPARATION

Prélevez des boulettes de chair de melon à l'aide d'une cuillère à pommes et placez-les dans un saladier. Arrosez les boulettes de melon de rhum, de jus de citron, d'Angustura et de jus d'ananas. Remplissez enfin de bière de gingembre – ne la versez pas avant, pour que le punch puisse pétiller !

Répartissez le punch dans des verres remplis de glaçons. Pour un boost de fraîcheur supplémentaire, vous pouvez aussi congeler les boulettes de melon dans un sac de congélation pendant une heure environ.



THE PINK DRINK: PUNCH À LA FRAMBOISE ET À LA VANILLE

INGRÉDIENTS POUR 1 BOL D'1,5 LITRE

500 g de framboises
2 cuillères à soupe de sucre
Pulpe d'une gousse de vanille
700 ml de jus de rhubarbe
300 ml de vin blanc réfrigéré
500 ml de champagne réfrigéré
1 bouquet de mélisse
1 bouquet de menthe

PRÉPARATION

Lavez les framboises et mélangez-les avec le sucre et la pulpe de vanille dans un grand bol à punch. Laissez tremper le tout pendant environ 20 minutes. Versez ensuite le jus de rhubarbe et le vin blanc sur les framboises et mettez le tout au réfrigérateur pendant 20 minutes. Retirez les feuilles de menthe et hachez-les avec la mélisse. Versez le tout dans le bol et ajoutez-y le champagne.

Servez le punch dans un verre garni au préalable de menthe, de mélisse et d'une gousse de vanille.



LIMONCELLO AU THYM

INGRÉDIENTS POUR UN COCKTAIL

2 branches de thym
4 cl de gin
1 cl de jus de citron vert
2 cl de limoncello
Grands glaçons cylindriques

PRÉPARATION

Griller la branche de thym sur le gril ou bien dans un four préchauffé pendant environ 15 à 20 secondes. Placez-en une branche dans le shaker et mélangez avec le jus de citron vert et le gin. Versez-y le limoncello, remplissez le shaker de glaçons et mélangez bien.

Versez le cocktail dans un verre rempli de glaçons et décorez-le avec la deuxième branche de thym.



EAU INFUSÉE

INGRÉDIENTS POUR 1 LITRE D'EAU INFUSÉE PASTÈQUE + ROMARIN

1 litre d'eau
200 g de pastèque (sans graines)
1 branche de romarin bio
1 citron bio

PRÉPARATION

Découpez la pastèque en cubes et hachez les aiguilles de romarin. Lavez le citron à l'eau chaude et découpez-le avec son écorce en quarts. Versez le tout dans l'eau et placez le mélange au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes.

INGRÉDIENTS POUR 1 LITRE D'EAU INFUSÉE KIWI + FRAISES

1 litre d'eau
1 kiwi
8 fraises

PRÉPARATION

Epluchez le kiwi et découpez-le en rondelles fines. Lavez les fraises, découpez les plus grosses en quarts et les petites en moitiés. Versez le fruit dans l'eau et mettez le tout au réfrigérateur pendant 30 minutes.



GIN BASIL SMASH

INGRÉDIENTS POUR UN COCKTAIL

6 cl de gin

6-8 de feuilles de basilic

2 cl de jus de citron

2 cl de sirop de sucre de canne

Une rondelle de concombre découpée en longueur

PRÉPARATION

Ecrasez des feuilles de basilic dans un shaker à l'aide d'un mortier, versez-y 6 cl de gin, 2 cl de jus de citron et 2 cl de sirop de sucre de canne, remplissez enfin le shaker de glaçons et secouez. Faites passer le tout au tamis très fin dans un verre rempli de glaçons et garnissez d'une rondelle de concombre.



Plutôt un mojito à la cerise doux et fruité, un slushie crémeux à la fraise et à la pêche ou bien un mule pétillant à la framboise et au basilic ?

Dites-nous quel est votre cocktail préféré parmi nos recettes et partagez-le sur Instagram avec **#klarsteinrocks.**





KLARSTEIN
ZEIT FÜR ABWECHSLUNG

www.klarstein.fr