

# Les cocktails

## Avec modération...

... parce qu'il y a du rhum et donc de l'alcool dedans. Nous sommes sûres que vos invités et vous-même saurez vous montrer raisonnables.

**Le ti-punch**, c'est généralement du rhum avec du citron vert et du sucre de canne. Le citron sert à aider le foie à mieux digérer l'alcool, le sucre à adoucir le tout, et le cocktail à supporter les chaleurs tropicales (certes, c'est une mauvaise excuse).

Après, des variations sont possibles : plus de citron, glace pilée, feuilles de menthe, un peu d'eau minérale ou de Seltz... (façon chic de parler d'eau plate ou gazeuse) ; du jus de fruits, et cela se transforme en planteur...

Vous ne buvez pas de la piquette ?

C'est pareil pour le **rhum** : choisissez-en un de base et votre crâne vous le fera amèrement regretter. Certains rhums devraient se contenter de servir de désinfectant.

Demandez à votre caviste un bon rhum pour cocktails. Et s'il faut être vigilant quand à la qualité du rhum, il faut l'être aussi concernant les jus qui vont être utilisés pour faire un cocktail. Éliminez les faux à base d'extraits et ne prenez que les frais. Utilisez des fruits frais, mais par pitié, pas du Banga...

Les bons rhums vieux ne se boivent que secs à la façon d'un cognac et ne supporteraient pas l'affront de partager leur verre avec des fruits, du sucre ou même des glaçons.

« Et pourquoi ne parler que du rhum ?

– Parce que ! »

Vous voudrez donc bien trouver ci-dessous quelques préparations liquides – certaines tous publics pour vous aider à bien vous hydrater et d'autres un peu plus alcoolisées à consommer néanmoins avec modération...

« C'est qui modération ? Je la connais ? »

# Punch citron-gingembre

**Temps de préparation :** 10 mn

**Temps de cuisson :** 0

**Difficulté :** ★

**Coût :** €

**Préparable à l'avance :** oui

## Ingrédients pour quatre personnes

(pifomètre recommandé : chacun ses goûts, mais nous allons essayer de vous donner une idée des propositions)

- environ 30 cl de rhum blanc ou de cachaça (sorte de rhum brésilien, fils de la canne à sucre mais distillé différemment),
- 1 morceau de gingembre plus large que la paume de la main,
- 6 gros citrons verts bien juteux et le zeste de l'un d'eux,
- sirop de sucre de canne selon goût (cela dit, ça doit garder un goût acidulé-poivré),
- le même volume d'eau que de jus des citron.

## Méthode

Nettoyer rapidement le gingembre et gratter grossièrement la peau avec un petit couteau. Le couper en cubes pour faciliter le travail du blender.

Prélever le zeste d'un citron vert et les presser tous.

Mettre dans le blender le jus de citron, le gingembre et l'eau, mixer jusqu'à obtention d'un mélange sans morceaux.

Passer le mélange au chinois, ajouter le rhum, sucrer, et servir avec des glaçons.

---

## Les trucs des chefs

Ceux qui possèdent un extracteur de jus sont exemptés de filtrage de facto, mais il faut tirer le jus de gingembre avec un liquide, et ce plusieurs fois. Il faut commencer par le gingembre et passer l'eau réservée au cocktail par-dessus jusqu'à ce que la pulpe n'ait plus de goût.

La quantité d'alcool dépend de vous. Vous pouvez en mettre moins ou plus.

---

## Variantes

- 1/2 botte de menthe : prélever les feuilles qui seront mixées avec le mélange après l'avoir filtré.
- Quelques fraises ou framboises en sus pour de la couleur.
- Un peu curaçao bleu pour la touche couleur.
- Sans l'alcool cela en fait un jus très agréable et très reconstituant.

# Punch planteur-mangue-orange

Temps de préparation : 5 mn

Temps de cuisson : 0

Difficulté : ★

Coût : €

Préparable à l'avance : oui

## Ingrédients pour quatre personnes

- 30 cl de rhum brun,
- 30 cl de jus d'orange frais pressé,
- le jus d'un citron,
- sirop de sucre de canne roux selon goût.

## Méthode

Mixer tout les ingrédients ensemble, et c'est prêt !

---

### Les trucs des chefs

Le planteur, comme tous les autres cocktails, ne supporte pas les jus médiocres...Grosso modo, la même proportion de rhum que de jus... Mais c'est aussi sujet à variations.

---

### Variantes

- Une mangue passée au blender pour donner du moelleux.
- Gingembre en poudre, cannelle, clou de girofle...
- Banane en sus, banane et fraise...

# Daiquiri citron-fraise

Temps de préparation : 5 mn

Temps de cuisson : 0

Difficulté : ★

Coût : €

Préparable à l'avance : oui

## Ingrédients pour quatre personnes

- 30 cl de rhum blanc ou de cachaça,
- 250 g de fraises,
- le jus d'un citron vert,
- sirop de sucre de canne.

## Méthode

Le tout au blender. Servir sur de la glace pilée.

---

## Les trucs des chefs

Avec de la vodka, ça marche aussi !

---

### Variantes

Fraise-ramboise, fraise-banane, fraise-fraise des bois, fraise-menthe...

## Passionnément maracuja

Temps de préparation : 30 mn

Temps de cuisson : 0

Difficulté : ★

Coût : €€

Préparable à l'avance : oui

### Ingrédients pour quatre personnes

- 30 cl de rhum brun,
- 1 kg de fruits de la passion (maracuja),
- le jus de 2 oranges,
- sirop de sucre de canne.

### Méthode

Sortir la pulpe et les graines des fruits de la passion/maracujas. Les poser dans un chinois au-dessus d'un saladier. Le fond du chinois doit toucher le fond du saladier. Mettre le jus des oranges par-dessus et bien écraser avec le dos d'une cuiller jusqu'à ce que les petits grains soient complètement déshabillés de la pulpe jaune. Relever légèrement le chinois et faire passer le rhum par-dessus. Écraser le mélange encore et encore, jusqu'à ce qu'il ne reste qu'un petit amas de grains et de pulpe pratiquement sèche.

Sucrez au goût et servir.

---

## Les trucs des chefs

Si vous trouvez un excellent jus de fruits de la passion, vous serez dispensés de corvée d'extraction.

Un excellent sorbet passion peut aussi faire l'affaire...

---

### Variantes

Orange-passion, mangue-passion, passion-banane, passion-sirop d'orgeat...

**Piña colada**

**Temps de préparation** : 10 mn

**Temps de cuisson** : 0

**Difficulté** : ★

**Coût** : €€

**Préparable à l'avance** : non

## Ingrédients pour quatre personnes

- 25 cl de crème de noix de coco,
- 30 cl de rhum brun,
- 25 cl de jus d'ananas frais (piña),
- 1 larme de lait concentré non sucré,
- sirop de sucre de canne.

## Méthode

Passer tous les ingrédients au blender et servir sans attendre sur de la glace pilée.

---

### Les trucs des chefs

Ajouter l'ananas au dernier moment, sinon ses enzymes vont dégrader le cocktail et le rendre imbuvable. Certains utilisent de l'ananas en boîte... en ce cas les enzymes sont moins méchantes...

---

### Variantes

Sans la piña cela fait un punch coco...

Et maintenant lancez-vous, faites vos propres mélanges et n'en abusez pas !...