



MARGARITA FRAMBOISES-PAMPLEMOUSSE

Portions **4**

Préparation **10 minutes**

Particularités

Voilà comment faire une margarita à la K pour Katrine! Avec l'ajout de framboises, on obtient un cocktail rose vif: ça donne un super look, en plus d'être super bon!!

INGRÉDIENTS

Mélange de margarita

- 1/2 tasse (125 ml) de téquila
- 1 tasse (250 ml) de jus de pamplemousse rose frais
- 1 tasse (250 ml) de framboises surgelées, décongelées, en purée
- 1/3 tasse (80 ml) de jus de lime
- 1/3 tasse (80 ml) de sirop d'érable
- 2 tasses (500 ml) d'eau gazéifiée

Garniture

- 1 lime, coupée en 5 quartiers
- 3 tasses (750 ml) de glaçons
- 1 c. à soupe (15 ml) de sel
- 1/8 c. à thé (0,5 ml) de piment de Cayenne
- Zeste de 1/2 lime bien lavée

PRÉPARATION

1. Dans un pichet, mélanger tous les ingrédients du mélange de margarita.
2. Frotter le bord de 4 verres avec un quartier de lime. Mélanger le sel, le piment de Cayenne et le zeste de lime dans une assiette. Rouler le bord des verres dans le mélange pour les enrober.
3. Répartir les glaçons dans les verres. Verser le mélange de margarita et ajouter les quartiers de lime.



Bon à Savoir



Version papier de
cette recette:
Magazine 9