



..... LES DÉLICES DE SOLAR

HAPPY COCKTAILS

MARTINE LIZAMBARD



L'INVITÉ PRESTIGE

LA RECETTE DE
ANDY WAHLOO

SOLAR
EDITIONS



..... LES DÉLICES DE SOLAR

HAPPY COCKTAILS

MARTINE LIZAMBARD

.....
PHOTOGRAPHIES EMANUELA CINO • STYLISTE AUDREY COSSON

SOLAR
EDITIONS 

LES USTENSILES DE BASE

La préparation des cocktails ne nécessite que peu de matériel particulier.

Voici les principaux ustensiles indispensables.

Dans la cuisine

1. Un blender.
2. Un presse-agrumes.
3. Un pilon en bois.
4. Un couteau cranté et une planche pour couper les agrumes.
5. Un couteau économe ou un zesteur.

Au bar

6. Un verre à mélange pour préparer les cocktails sans shaker : il s'agit d'un grand verre (50 à 75 cl) muni d'un bec verseur.
7. Un shaker (ou un pot à confiture !).

8. Une passoire à glaçons.

9. Une cuillère à mélange ou des agitateurs (ou bâtons à mélange).

10. Un doseur à alcool, petite mesure double (en général 2 et 4 cl).



CONSEILS POUR RÉUSSIR VOS COCKTAILS

Préparer de la glace pilée

- Posez des glaçons au centre d'un torchon étendu sur le plan de travail. Repliez les quatre coins du torchon, tenez-le d'une main et écrasez les glaçons avec un rouleau à pâtisserie en donnant des coups secs.
- Mettez des glaçons dans le bol d'un blender et faites tourner le moteur à la vitesse recommandée pour obtenir de la glace pilée.

Rafrâchir un verre

- Placez les verres 1 ou 2 heures à l'avance dans la partie la plus froide du réfrigérateur.
- Mettez un peu de glace pilée dans le fond de chaque verre et faites-la tourner 15 à 20 secondes pour refroidir les parois. Retournez ensuite le verre et secouez pour bien l'égoutter.

Givrer un verre

- Au sucre ou au sel, le givrage d'un verre n'est pas seulement décoratif mais participe aussi au goût du cocktail :
- Versez une couche de sel ou de sucre de 3 ou 4 mm d'épaisseur dans une soucoupe un peu plus grande que le diamètre du verre à givrer. Frottez le bord du verre avec un quartier de citron et retournez-le aussitôt sur la soucoupe. Faites-lui faire un tour complet pour bien givrer le bord.

Shaker

- Rafraîchissez le shaker en remplissant à moitié sa partie inférieure de glace, puis en le secouant quelques instants. Videz l'eau en retenant les glaçons à l'aide de la passoire, ou avec le filtre si votre shaker en est équipé.
- Versez les ingrédients de la recette dans l'ordre indiqué, ajustez le couvercle du shaker et secouez-le vivement pendant une dizaine de secondes. Retirez-le et versez le contenu du shaker dans le verre, en le filtrant à travers la passoire à glaçons si votre shaker n'en est pas équipé.

Force

- Sur une échelle de 1, Light, à 3, Strong, la force vous renseignera sur l'intensité du cocktail.

Les verres

- Verres à cocktail : short drinks 20 cl, type verres à Martini®
- Grands tumblers : long drinks 35 cl
- Petits tumblers : verres rocks 20 cl, type verres à whisky
- Flûtes à champagne : cocktails 25 cl
- Verres à margarita : 25 cl

LA RECETTE DE BASE, PAS À PAS :

GIN FIZZ

Tartelettes fines au bleu

Mild

POUR 4 PERSONNES / PRÉPARATION : 30 MIN / CUISSON : 15 MIN

CRÈMERIE : Crème épaisse : 2 c. à s. – Fromage à pâte persillée : 100 g – Pâte feuilletée : 1 rouleau

PRIMEUR : Raisin blanc : 6 gros grains

LE « COIN COCKTAIL » : Gin : 20 cl – Jus de citron frais : 10 cl – Sirop de sucre : 4 c. à s. – Eau gazeuse – Glaçons

MATÉRIEL : Shaker / Grands tumblers

- PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS**
Écrasez le fromage à la fourchette et malaxez-le avec la crème. Retirez la peau et les pépins des grains de raisin, puis coupez chacun en deux.



2 PRÉPAREZ L'AMUSE-BOUCHE



Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Déroulez la pâte et découpez 12 disques de 8 cm de diamètre à l'emporte-pièce. Posez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, recouvrez d'une seconde plaque, faites cuire 15 minutes, puis laissez refroidir. Étalez la crème de roquefort sur les disques de feuilletage et posez un demi-grain de raisin sur chaque tartelette.

3 SERVEZ



Versez le contenu du shaker dans les verres et allongez d'un peu d'eau gazeuse. Servez les tartelettes en même temps, à température ambiante.

4 PRÉPAREZ LE COCKTAIL

Versez le gin, le jus de citron et le sirop de sucre sur des glaçons dans le shaker. Ajustez le couvercle et secouez vivement pendant une dizaine de secondes.



VARIANTES

Gin royal

Allongez au champagne à la place de l'eau gazeuse.

Rhum fizz

Remplacez le gin par du rhum blanc.

ANCIEN CONTINENT - LES CLASSIQUES

OLD FASHIONED

Barquettes de céleri au fromage frais

Mild

POUR 4 PERSONNES / PRÉPARATION : 20 MIN

CRÈMERIE : Crème fraîche : 2 c. à s. – Fromage de chèvre frais : 120 g

PRIMEUR : Céleri-branche : 4 petites côtes bien tendres – Ciboulette : 4 ou 5 brins ciselés

LE « COIN COCKTAIL » : Whisky (bourbon, whiskey) : 20 cl – Angostura : 2 c. à c. environ – Orange non traitée : 1 – Cerises : 4 (avec la queue) – Sucres en morceaux : 4 – Eau gazeuse (facultatif) – Glaçons

MATÉRIEL : Petits tumblers / Cuillère à mélange / Agitateur / Pilon

1 PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS

Coupez les extrémités des côtes de céleri, puis recoupez les tiges en tronçons de 6 cm environ pour faire des petites barquettes, en supprimant les fibres au fur et à mesure. Prélevez finement 4 longues bandes de zeste d'orange.

2 PRÉPAREZ L'AMUSE-BOUCHE

Coupez le chèvre en petits morceaux, puis écrasez-le à la fourchette avec la crème pour lui donner une consistance souple et épaisse. Ajoutez la ciboulette et malaxez de nouveau. Étalez 1 ou 2

cuillerées à café du mélange sur chaque morceau de céleri, en faisant un petit dôme sur l'arête. Mettez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

3 PRÉPAREZ LE COCKTAIL

Déposez un sucre dans chaque verre. Mouillez-le avec l'angostura, puis écrasez-le au pilon jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu. Versez le whisky, ajoutez quelques glaçons et remuez avec la cuillère à mélange.

4 SERVEZ

Placez un agitateur et un long zeste d'orange dans chaque verre, décorez d'une cerise et allongez d'eau gazeuse selon le goût. Accompagnez des barquettes de céleri.



RED LION

Mini-madeleines aux olives vertes

Mild

POUR 4 PERSONNES / PRÉPARATION : 20 MIN / CUISSON : 15 MIN / RÉFRIGÉRATION : 30 MIN

CRÈMERIE : Œuf : 1 – Lait : 2 c. à s. – Beurre : 10 g

ÉPICERIE : Olives vertes dénoyautées : 60 g – Farine : 50 g – Levure chimique : 1 $\frac{1}{2}$ c. à c. – Huile d'olive : 1 c. à s. – Sel : 1 pincée

LE « COIN COCKTAIL » : Grand Marnier® : 8 cl – Gin : 12 cl – Jus d'orange frais : 16 cl – Jus de citron frais : 4 cl – Sirop de grenadine : 2 c. à s. – Glaçons

MATÉRIEL : Shaker / Petits tumblers

1 PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS
Pressez les fruits du cocktail, mesurez le jus nécessaire et réservez. Hachez les olives au couteau. Faites fondre le beurre.

2 PRÉPAREZ L'AMUSE-BOUCHE
Mélangez la farine, le sel et la levure dans un grand bol. Ajoutez l'œuf battu, l'huile d'olive, le beurre fondu et le lait, puis remuez vivement jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse. Ajoutez les olives et mélangez de nouveau pour bien les répartir. Laissez reposer 30 minutes au réfrigérateur. Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Répartissez la pâte dans les alvéoles d'une plaque à mini-madeleines

en silicone, sans les remplir complètement. Faites cuire 15 minutes, puis laissez tiédir avant de démouler.

3 PRÉPAREZ LE COCKTAIL

Réunissez tous les ingrédients du cocktail dans le shaker à moitié rempli de glaçons. Ajustez le couvercle et secouez vivement pendant 10 secondes.

4 SERVEZ

Versez le Red Lion dans les verres, en le filtrant pour retenir les glaçons. Accompagnez des petites madeleines.



SPRITZ

Mini-cakes citron-pavot

Light

POUR 4 PERSONNES / PRÉPARATION : 20 MIN / CUISSON : 25
À 35 MIN

CRÈMERIE : Œufs : 3 petits – Beurre : 130 g + un peu
pour les moules (facultatif)

PRIMEUR : Citron non traité : 1 gros

ÉPICERIE : Graines de pavot : 1 ou 2 c. à s. – Farine :
170 g + un peu pour les moules (facultatif) – Sucre en
poudre : 150 g – Levure chimique : $\frac{1}{2}$ sachet

LE « COIN COCKTAIL » : Campari® : 12 cl – Citron non
traité : 1 – Jus d'orange ou eau gazeuse : selon le
goût – Glaçons

MATÉRIEL : Grands tumblers

1 PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS

Prélevez finement le zeste du citron du cocktail et réservez.
Prélevez finement le zeste du citron des petits cakes, puis pressez-le
et complétez si nécessaire pour obtenir 10 cl de jus. Plongez le zeste
de citron 2 minutes dans de l'eau bouillante et égouttez-le.

2 PRÉPAREZ L'AMUSE-BOUCHE

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Travaillez le beurre et le sucre
à la spatule pour obtenir un mélange crémeux puis, sans cesser de

remuer, incorporez successivement les œufs un à un, la farine et la levure. Ajoutez le jus et le zeste de citron, les graines de pavot et mélangez bien. Versez dans des petits moules beurrés et farinés ou en silicone et, selon leur taille, faites cuire 25 à 35 minutes. Laissez tiédir avant de démouler.

3 PRÉPAREZ LE COCKTAIL

Versez le Campari® sur des glaçons dans les verres à long drink. Allongez à votre goût de jus d'orange ou d'eau gazeuse.

4 SERVEZ

Pressez un morceau de zeste de citron au-dessus de chaque verre, puis laissez-le tomber dans le mélange. Servez en même temps que les petits cakes, coupés en tranches ou entiers selon leur taille.

ALTERNATIVE SANS ALCOL

Orangeade

Préparez un sirop avec 1 l d'eau et 150 g de sucre en poudre. Ajoutez les zestes de 1 citron, de 2 oranges et le jus de 6 oranges. Mettez en carafe, fermez et laissez macérer au moins 1 heure au frais. Filtrez, puis servez dans des verres à long drink, allongés d'eau, avec des glaçons.



LES COCKTAILS AU CHAMPAGNE

Light

POUR 4 PERSONNES

KIR ROYAL : Champagne : 40 cl – Crème de cassis : 6 cl

CHAMPAGNE FRAISE OU FRAMBOISE : Champagne : 40 cl –
Liqueur de fraise ou de framboise : 2 cl – Jus de
citron frais : 4 cl – Sirop de sucre de canne : 2 cl

MIMOSA : Champagne : 16 cl – Triple sec (Cointreau®)
: 4 cl – Jus d'orange fraîchement pressé : 32 cl

BLUE CHAMPAGNE : Champagne : 32 cl – Vodka : 8 cl –
Triple sec : 2 cl – Curaçao bleu : 2 cl – Jus de citron
fraîchement pressé : 4 cl

FRENCH 76 : Champagne : 40 cl – Vodka : 4 cl – Sirop de
sucre de canne : 2 cl – Jus de citron fraîchement
pressé : 8 cl

BELLINI : Champagne : 32 cl – Sirop de sucre de canne :
2 cl – Purée de pêche blanche : 16 cl

MATÉRIEL : Flûtes à champagne / Cuillère à mélange /
Agitateur

Pour tous ces cocktails, versez directement les éléments très frais dans des flûtes en terminant doucement par le champagne. Remuez très légèrement à l'aide d'une cuillère à mélange ou d'un agitateur avant de consommer.

Utilisez des pêches fraîches. Épluchez-les, coupez-les en deux et mixez-les en purée très fine. Mettez-les au moins 1 heure dans la partie la plus froide du réfrigérateur avant de préparer le cocktail.



BLOODY MARY

Crackers au cumin

Light

POUR 4 PERSONNES / PRÉPARATION : 20 MIN / CUISSON : 10
À 15 MIN / RÉFRIGÉRATION : 1 H

CRÈMERIE : Lait : 2 c. à s. – Beurre (mou) : 50 g + un peu pour la plaque

ÉPICERIE : Graines de cumin : 1 c. à s. – Farine : 120 g – Levure chimique : 1 c. à c. – Sel : $\frac{1}{2}$ c. à c.

LE « COIN COCKTAIL » : Vodka : 16 cl – Tiges de céleri : 4 pointes (pour le décor) – Citron non traité : 1 – Jus de tomate : 48 cl – Sauce Worcestershire : quelques gouttes – Tabasco® : quelques gouttes – Sel de céleri : 4 à 6 pincées – Poivre – Glaçons

MATÉRIEL : Grands tumblers / Cuillère à mélange / Verre à mélange

1 PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS

Pressez le citron pour obtenir 4 cl de jus. Réservez.

2 PRÉPAREZ L'AMUSE-BOUCHE

Mettez le beurre, la farine, la levure et le sel dans un bol et amalgamez du bout des doigts pour obtenir un mélange sableux. Ajoutez le cumin puis le lait et formez rapidement une boule de pâte, sans la pétrir. Laissez reposer 1 heure au réfrigérateur. Préchauffez le

four à 200 °C (th. 6-7). Étalez la pâte au rouleau en lui donnant une épaisseur de 5 mm, puis découpez des formes diverses à l'emporte-pièce. Posez-les sur une plaque beurrée, piquez-les régulièrement avec une fourchette et faites cuire 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient bien dorés. Laissez refroidir.

3 PRÉPAREZ LE COCKTAIL

Mettez des glaçons dans un verre à mélange, puis versez successivement la vodka et le jus de tomate. Assaisonnez de sel de céleri et de poivre, ajoutez le Tabasco® et la sauce Worcestershire, puis remuez à l'aide d'une cuillère à mélange.

4 SERVEZ

Versez dans les verres en filtrant pour retenir les glaçons. Placez dans chaque verre une pointe de tige de céleri avec sa feuille. Servez aussitôt avec les crackers.



ANCIEN CONTINENT - LES VINTAGE

PIMM'S RANGOON

Tartelettes au citron

Light

POUR 4 PERSONNES / PRÉPARATION : 30 MIN / CUISSON : 12 MIN

CRÈMERIE : Œufs : 1 + 1 jaune – Pâte feuilletée ou sablée : 1 rouleau

PRIMEUR : Citron non traité : 1

ÉPICERIE : Sucre en poudre : 100 g

LE « COIN COCKTAIL » : Pimm's® : 20 cl – Ginger ale : 50 à 60 cl – Citron non traité : 1 – Concombre : 1/2 – Glaçons

MATÉRIEL : Grands tumblers / Cuillère à mélange

1 PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS

Prélevez finement le zeste du citron des tartelettes en le raclant avec une râpe fine, puis pressez-le, rallongez d'eau le jus pour en obtenir 12 cl et réservez. Déroulez la pâte et découpez des disques de taille adaptée aux empreintes de votre moule à tartelettes à l'aide d'un emporte-pièce. Garnissez-les, piquez le fond avec une fourchette et réservez au frais. Avec un couteau économe, prélevez finement 4 longs zestes sur le citron du cocktail et 4 autres de concombre. Réservez.

PRÉPAREZ L'AMUSE-BOUCHE

2 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Dans un bol, fouettez l'œuf entier avec le jaune et le sucre. Ajoutez le jus et le zeste de citron, puis mélangez bien. Versez le mélange dans les fonds de tarte et faites cuire 12 minutes environ ou jusqu'à ce que la pâte commence à dorer et que la crème soit prise. Sortez du four et attendez quelques minutes avant de démouler. Laissez refroidir à température ambiante.

3 PRÉPAREZ LE COCKTAIL
Versez le Pimm's® sur quelques glaçons dans les verres à long drink. Allongez de ginger ale, puis remuez rapidement. Ajoutez un zeste de citron et un autre de concombre dans chaque verre.

4 SERVEZ
Servez aussitôt avant que la glace ne fonde. Accompagnez des tartelettes.

ALTERNATIVE SANS ALCOOL

Shirley Temple

Versez 6 cl de SevenUp® , 6 cl de ginger ale et un trait de grenadine dans chaque verre sur des glaçons. Remuez quelques secondes à la cuillère à mélange. Pressez un petit quartier de citron vert au-dessus de chaque verre, puis laissez-le tomber dans le mélange.



DORFLINGER

Financiers aux noisettes

Light

POUR 4 PERSONNES / PRÉPARATION : 20 MIN / CUISSON : 15 MIN

CRÈMERIE : Blancs d'œufs : 2 – Beurre : 65 g
ÉPICERIE : Noisettes en poudre : 55 g – Farine (ou Maïzena®) : 2 petites c. à s. – Sucre glace : 100 g
LE « COIN COCKTAIL » : Gin : 24 cl – Absinthe : 12 cl – Angostura : 2 cl – Glaçons

MATÉRIEL : Shaker / Verres à cocktail / Agitateur

1 PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS

Faites fondre le beurre et laissez-le tiédir.

2 PRÉPAREZ L'AMUSE-BOUCHE

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Mélangez la poudre de noisette, le sucre glace et la farine dans un bol jusqu'à ce que l'ensemble soit homogène. Ajoutez les blancs d'œufs, remuez vivement pour former une pâte, puis versez le beurre fondu et mélangez bien. Répartissez la pâte dans des petits moules à financier en silicone et faites cuire 15 minutes. Laissez reposer quelques minutes avant de démouler et mettez à refroidir sur une grille.

3 PRÉPAREZ LE COCKTAIL

Versez le gin et l'absinthe dans un shaker à moitié rempli de glaçons. Ajustez le couvercle et secouez vivement pendant 10 secondes environ.

4 SERVEZ Versez dans les petits verres à cocktail très froids en filtrant pour retenir les glaçons. Ajoutez un trait d'angostura (plus ou moins selon le goût). Placez des agitateurs dans les verres pour que chacun puisse remuer et accompagnez des financiers.



EARL GREY MARTINI

Mini-clafoutis à la cerise

Mild

POUR 4 PERSONNES / PRÉPARATION : 20 MIN / CUISSON : 20
À 25 MIN / INFUSION : 4 MIN

CRÈMERIE : Œufs : 2 – Lait : 15 cl – Crème liquide
entière : 5 cl – Beurre : 30 g + un peu pour les plats

PRIMEUR : Cerises noires : 200 g

ÉPICERIE : Farine : 50 g – Sucre en poudre : 60 g + 100
g pour le sirop – Sucre vanillé : 10 g – Thé Earl Grey
: 1 sachet – Sel : 1 petite pincée

LE « COIN COCKTAIL » : Gin : 24 cl – Jus de citron
frais : 10 cl – Zeste d'orange : 4 morceaux – Sirop de
thé : 25 cl – Glaçons

MATÉRIEL : Shaker / Verres à cocktail

1 PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS

Préparez le sirop de thé du cocktail : faites bouillir 25 cl d'eau dans une petite casserole, retirez du feu et faites infuser le thé 4 minutes. Ajoutez le sucre et chauffez de nouveau doucement, en remuant pour le faire fondre. Quand il est complètement dissous, arrêtez le feu, laissez refroidir et retirez le sachet de thé. Réservez. Rincez et équeutez les cerises sans les dénoyauter. Faites fondre le beurre pour la pâte. Beurrez des petits plats à gratin.

2 PRÉPAREZ L'AMUSE-BOUCHE

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Mélangez la farine, le sel et les sucres dans un bol. Battez les œufs à la fourchette avec la crème, puis versez-les dans le bol en remuant vivement. Délayez avec le lait, puis ajoutez le beurre fondu, sans cesser de remuer pour obtenir une pâte lisse et fluide. Versez la pâte dans les petits plats à gratin beurrés, puis répartissez les cerises. Faites cuire 15 à 20 minutes, puis laissez refroidir.

3 PRÉPAREZ LE COCKTAIL

Versez le gin, le jus de citron et le sirop de thé dans un shaker à moitié rempli de glaçons. Ajustez le couvercle et frappez vigoureusement pendant 10 à 20 secondes.

4 SERVEZ

Versez dans les verres à cocktail en filtrant pour retenir les glaçons. Décorez d'un morceau de zeste d'orange et accompagnez des petits clafoutis.

ALTERNATIVE SANS ALCOOL

Ice tea

Dans un shaker, frappez 60 cl de thé préalablement infusé 2 heures à température ambiante, puis filtré, avec 6 cl de jus de citron frais et 4 cl de sirop de sucre de canne. Versez dans des verres à long drink sur une rondelle de citron.



VODKA-CONCOMBRE

Amandines à la groseille

Light

POUR 4 PERSONNES / PRÉPARATION : 30 MIN / CUISSON : 15 MIN

CRÈMERIE : Œuf : 1 petit – Beurre : 60 g – Pâte sablée : 1 rouleau

ÉPICERIE : Gelée de groseille : 50 g – Amandes en poudre : 70 g – Sucre glace : 70 g – Amandes effilées : 2 c. à s.

LE « COIN COCKTAIL » : Vodka : 12 cl – Noilly Prat® : 6 cl – Concombre : 1 moyen – Citrons verts : 2 – Sirop de sucre de canne : 2 c. à s. – Eau gazeuse

MATÉRIEL : Shaker / Petits tumblers

1 PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS

Retirez les extrémités du concombre, coupez-le en morceaux, puis mixez-le au blender en purée très fine. Pressez les citrons verts et mesurez 12 cl de jus (complétez si nécessaire). Laissez ramollir le beurre à température ambiante. Déroulez la pâte et découpez des disques de taille adaptée aux empreintes de votre moule à tartelettes en silicone à l'aide d'un emporte-pièce. Garnissez-les, piquez le fond avec une fourchette et étalez 1 grosse cuillerée à café de gelée de groseille dans le fond. Réservez au frais.

2 PRÉPAREZ L'AMUSE-BOUCHE

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Travaillez le beurre mou avec la poudre d'amande et le sucre glace, puis ajoutez l'œuf et mélangez bien. Remplissez les moules à tartelettes en étalant cette crème sur la gelée de groseille et lissez la surface. Faites cuire 15 minutes environ. Laissez tiédir un peu, démoulez et mettez à refroidir sur une grille.

3 PRÉPAREZ LE COCKTAIL

Versez la purée de concombre, la vodka, le jus de citron vert, le sirop de sucre de canne et le Noilly Prat® dans un shaker. Ajustez le couvercle et secouez vivement pendant 10 à 20 secondes.

4 SERVEZ

Versez dans des tumblers. Allongez généreusement d'eau gazeuse et servez avec les amandines, parsemées d'amandes effilées.



FÉE VERTE

Tartare de saumon en barquettes d'endive

Mild

POUR 4 PERSONNES / PRÉPARATION : 20 MIN / CONGÉLATION :
10 MIN

POISSONNERIE : Filet de saumon (sans peau) : 100 g

PRIMEUR : Citrons verts non traités : 2 – Endives : 12
petites feuilles – Coriandre : 2 c. à c. de feuilles
ciselées

ÉPICERIE : Huile d'olive : 2 c. à s. – Sel et poivre du
moulin

LE « COIN COCKTAIL » : Absinthe : 12 cl – Angostura : 2
cl – Citron : 1 – Blancs d'œufs : 4 petits – Glaçons

MATÉRIEL : Shaker / Verres à cocktail

1 PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS

Recoupez la base des feuilles d'endive pour uniformiser leur longueur. Rincez-les et épongez-les. Pressez le citron du cocktail et récupérez le jus. Procédez de même pour les citrons verts.

2 PRÉPAREZ L'AMUSE-BOUCHE

Rincez et épongez le saumon. S'il en reste, retirez les dernières petites arêtes. Mettez-le à raffermir une dizaine de minutes au congélateur, puis posez-le sur une planche et coupez-le en très petits dés. Mettez les dés de saumon dans un bol, versez l'huile d'olive,

salez et donnez quelques tours de moulin à poivre. Mélangez, arrosez du jus de citron vert et ajoutez la coriandre. Remuez de nouveau et mettez au réfrigérateur.

3 PRÉPAREZ LE COCKTAIL

Réunissez les blancs d'œufs, l'absinthe, l'angostura et le jus de citron dans un shaker à moitié rempli de glaçons. Ajustez le couvercle et frappez vigoureusement pendant 10 à 20 secondes.

4 SERVEZ

Sortez le tartare du réfrigérateur et déposez-en une cuillerée sur chaque feuille d'endive. Versez le cocktail dans les verres en filtrant pour retenir les glaçons. Servez aussitôt avec les barquettes d'endive.



NEGRONI

Meringuettes au citron

Mild

POUR 4 PERSONNES / PRÉPARATION : 30 MIN / CUISSON : 45 MIN

CRÈMERIE : Œufs : 2

PRIMEUR : Citron non traité : 1/2

ÉPICERIE : Sucre en poudre : 40 g – Sucre glace : 40 g

LE « COIN COCKTAIL » : Vermouth rouge : 12 cl –

Campari® : 12 cl – Gin : 6 cl – Citron non traité : 1
– Glaçons

MATÉRIEL : Petits tumblers / Cuillère à mélange /
Agitateur

1 PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS

Séparez les jaunes des blancs d'œufs. Mettez les blancs dans un grand bol et réservez les jaunes pour une autre utilisation. Prélevez finement le zeste du citron des meringues en le frottant sur une râpe fine. Prélevez finement le zeste du citron du cocktail.

2 PRÉPAREZ L'AMUSE-BOUCHE

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Mélangez les sucres dans un bol. Ajoutez 2 ou 3 gouttes de jus de citron aux blancs d'œufs. Fouettez-les pour qu'ils doublent de volume, puis continuez de les battre en saupoudrant les sucres petit à petit, jusqu'à ce qu'ils soient

fermes et brillants. Ajoutez le zeste du citron et remuez délicatement. Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, formez des petites boules à l'aide d'une cuillère à soupe ou à la poche à douille. Faites cuire 45 minutes environ, jusqu'à ce que les meringues soient sèches sans dorer et encore moelleuses au cœur. Décollez-les du papier et laissez refroidir.

3 PRÉPAREZ LE COCKTAIL

Versez le Campari® , le vermouth et le gin sur des glaçons dans les petits tumblers. Mélangez à la cuillère ou placez un agitateur dans chaque verre. Pressez un morceau de zeste au-dessus de chaque verre, puis ajoutez-le au mélange.

4 SERVEZ

Servez aussitôt avec les petites meringues.



NOUVEAU MONDE – LES INDÉMODABLES

TI-PUNCH

Rochers à la noix de coco

Mild

POUR 4 PERSONNES / PRÉPARATION : 15 MIN / CUISSON : 10
À 12 MIN / MARINADE : 4 H

CRÈMERIE : Œufs : 2

ÉPICERIE : Noix de coco râpée : 120 g – Sucre en poudre : 100 g – Sucre vanillé : 1 sachet

LE « COIN COCKTAIL » : Rhum blanc agricole à 50° : 24 cl – Citron vert non traité : 4 petits quartiers – Sirop de sucre de canne : 8 cl – Glaçons

MATÉRIEL : Petits tumblers / Cuillère à mélange / Agitateur

1 PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS
Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Mettez les blancs dans un saladier et conservez les jaunes pour une autre utilisation.

2 PRÉPAREZ L'AMUSE-BOUCHE
Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Fouettez les blancs d'œufs à la main pour les alléger et les faire légèrement augmenter de volume, sans les monter en neige. En remuant vivement avec une cuillère en bois, versez les sucres et la noix de coco râpée en pluie, jusqu'à l'obtention d'une pâte épaisse. Déposez des petites masses de 2 ou 3 cm de diamètre sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Faites

cuire 10 à 12 minutes en surveillant attentivement la cuisson : les rochers doivent être juste dorés et encore moelleux. Mettez à refroidir sur une grille.

3 PRÉPAREZ LE COCKTAIL

Pressez légèrement un quartier de citron vert dans chaque tumbler, puis laissez-le tomber au fond. Versez le sirop de sucre, puis le rhum. Remuez quelques secondes à la cuillère ou placez un agitateur dans chaque verre.

4 SERVEZ

Servez le ti-punch très frais, accompagné d'un verre d'eau et de glaçons, avec les petits rochers.

ALTERNATIVE SANS ALCOOL

Lemon squash

Pelez à vif les quartiers de 2 citrons et répartissez-les dans 4 verres. Saupoudrez-les de 2 ou 3 cuillerées à café de sucre en poudre, puis écrasez-les au pilon et mélangez. Mettez 3 ou 4 glaçons dans chaque verre (rocks) et allongez d'eau plate ou gazeuse. Remuez de nouveau avec la cuillère à mélange.



MARGARITA

Fondants à la banane

Strong

POUR 4 PERSONNES / PRÉPARATION : 15 MIN / CUISSON : 15
À 20 MIN

CRÈMERIE : Œufs : 2 – Beurre : 60 g – Fromage blanc :
80 g

PRIMEUR : Bananes : 2

ÉPICERIE : Farine : 80 g – Sucre en poudre : 80 g –
Levure chimique : 1 c. à c. – Sel fin

LE « COIN COCKTAIL » : Triple sec (Cointreau® ou Grand
Marnier®) : 8 cl – Tequila : 16 cl – Citron vert : 1

MATÉRIEL : Shaker / Verres à margarita

1 PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS

Pressez le citron, récupérez le jus et réservez-en 8 cl (complétez si nécessaire). Givrez les verres en passant un peu de jus de citron sur le bord, puis en trempant celui-ci dans une soucoupe de sel fin. Faites fondre le beurre et laissez-le refroidir.

2 PRÉPAREZ L'AMUSE-BOUCHE

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Pelez les bananes et écrasez-les sommairement à la fourchette. Cassez les œufs dans un bol, battez-les avec le sucre puis, sans cesser de remuer, ajoutez successivement la farine, la levure, le fromage blanc, le beurre fondu

et les bananes. Versez dans des petits moules en silicone de votre choix et faites cuire 15 à 20 minutes. Laissez refroidir avant de démouler et découpez en carrés.

3 PRÉPAREZ LE COCKTAIL

Mettez la tequila, le triple sec et le jus de citron dans un shaker. Ajustez le couvercle et secouez vivement pendant une dizaine de secondes.

4 SERVEZ

Versez dans les verres givrés et servez aussitôt. Accompagnez des fondants disposés sur un plat.

VARIANTE

Strawberry margarita

Préparez le cocktail au mixeur avec un peu de glace pilée en remplaçant la moitié du triple sec et du jus de citron vert par 16 fraises moyennes. Servez aussitôt dans des verres à long drink.



CAÏPIRINHA

Chips de patate douce

Strong

POUR 4 PERSONNES / PRÉPARATION : 10 MIN / CUISSON : 2
OU 3 MIN PAR FOURNÉE

PRIMEUR : Patate douce : 200 g

ÉPICERIE : Huile de friture – Sel fin

LE « COIN COCKTAIL » : Cachaça : 20 cl – Citron vert
non traité : 1 – Sucre en poudre : 4 à 6 c. à c. –
Glace pilée : 20 cl

MATÉRIEL : Petits tumblers / Cuillère à mélange /
Agitateur / Pilon

1 PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS

Coupez le citron vert en 8 petits quartiers. Réservez. Épluchez la patate douce et coupez-la en rondelles fines. Rincez-les et séchez-les soigneusement. Préparez un petit verre de glace pilée.

2 PRÉPAREZ L'AMUSE-BOUCHE

Faites chauffer un bain de friture dans une sauteuse. Plongez-y les rondelles de patate douce par petite quantité et laissez-les dorer 2 ou 3 minutes. Retirez les chips au fur et à mesure à l'aide d'une écumoire et posez-les quelques instants sur du papier absorbant. Mettez-les dans un petit saladier évasé et salez.

PRÉPAREZ LE COCKTAIL

3 Mettez 2 quartiers de citron vert et le quart du sucre dans chaque tumbler. Écrasez bien au pilon. Versez la cachaça et mélangez. Répartissez la glace pilée et remuez quelques secondes à l'aide d'une cuillère à mélange ou placez un bâton mélangeur dans chaque verre.

4 SERVEZ Servez la caipirinha glacée en même temps que les chips de patate douce tièdes ou refroidies.

VARIANTES

Caipiroska

Remplacez la cachaça par le même volume de vodka.

Caipirissima

Remplacez la cachaça par le même volume de rhum blanc.



DAIQUIRI ET CIE

Mild

POUR 4 PERSONNES

Rhum blanc cubain : 20 cl – Jus de citron vert : 8 cl –
Sirop de sucre de canne : 8 cl – Glaçons

MATÉRIEL : Shaker / Verres à cocktail

- 1 PRÉPAREZ LE DAIQUIRI CLASSIQUE**
Remplissez à moitié un shaker de glaçons, puis versez le rhum, le jus de citron vert et le sirop de sucre. Ajustez le couvercle et secouez vivement pendant une dizaine de secondes. Versez dans les verres en filtrant pour retenir la glace et servez aussitôt.

VARIANTES

À la fraise : Daiquiri fraise

Frappez au shaker avec de la glace pilée : 20 cl de rhum blanc, 4 cl de sirop de sucre, 4 cl de jus de citron vert, 4 cl de coulis de fraise et 2 cl de sirop de fraise.

Au cassis : French daiquiri

Frappez au shaker avec de la glace pilée : 20 cl de rhum blanc, 4 cl de sirop de sucre, 4 cl de jus de citron vert et 3 cl de crème de cassis.

À l'orange : Derby daiquiri

Frappez au shaker avec de la glace pilée : 20 cl de rhum blanc, 4 cl de sirop de sucre, 8 cl de jus d'orange et 4 cl de jus de citron vert.

Au pamplemousse : Florida daiquiri

Frappez au shaker avec de la glace pilée : 20 cl de rhum blanc, 2 cl de marasquin, 4 cl de sirop de sucre, 4 cl de jus de pamplemousse frais et 2 cl de jus de citron vert.

À la menthe : Mint daiquiri

Mixez avec de la glace pilée : 16 cl de rhum blanc, 4 cl de Cointreau®, 4 cl de sirop de sucre, 4 cl de jus de citron vert et quelques feuilles de menthe.

Granité : Frozen daiquiri

Mixez avec de la glace pilée (ou des cubes de purée de fruit glacée) : 16 cl de rhum blanc, 4 cl de Cointreau®, 4 cl de sirop de sucre, 4 cl de jus de citron vert et quelques feuilles de menthe. Versez dans des verres à cocktail et servez aussitôt.



BLUE LAGOON

Sablés aux agrumes

Mild

POUR 4 PERSONNES / PRÉPARATION : 30 MIN / CUISSON : 8 À 10 MIN / RÉFRIGÉRATION : 30 MIN

CRÈMERIE : Œuf : 1 – Beurre : 60 g

PRIMEUR : Orange non traitée : $\frac{1}{2}$ – Jus de citron : 1 c. à c.

ÉPICERIE : Marmelade d'orange : 1 c. à s. bombée – Farine : 120 g + un peu pour le plan de travail – Sucre en poudre : 50 g – Levure chimique : $\frac{1}{2}$ sachet

LE « COIN COCKTAIL » : Vodka : 16 cl – Curaçao bleu : 6 cl – Jus de citron frais : 6 cl – Glaçons

MATÉRIEL : Shaker / Verres à cocktail

- 1 PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS**
Laissez ramollir le beurre à température ambiante. Prélevez finement le zeste de l'orange.
- 2 PRÉPAREZ L'AMUSE-BOUCHE**
Réunissez la farine, la levure et le sucre dans un grand bol. En mélangeant à la main, incorporez successivement l'œuf, le beurre fractionné en petits morceaux, puis la marmelade, le jus de citron et le zeste d'orange. Amalgamez rapidement sans pétrir et formez une boule. Laissez reposer 30 minutes au réfrigérateur. Préchauffez le

four à 180 °C (th. 6). Étalez la pâte au rouleau sur le plan de travail légèrement fariné, en lui donnant une épaisseur de 5 mm. Découpez des disques à l'aide d'un emporte-pièce et déposez-les sur une plaque tapissée de papier sulfurisé. Faites cuire 8 à 10 minutes, puis décollez les sablés à l'aide d'une spatule et laissez-les refroidir.

3 PRÉPAREZ LE COCKTAIL

Remplissez à moitié le shaker de glaçons. Versez la vodka, le curaçao et le jus de citron. Ajustez le couvercle et secouez vivement pendant 10 secondes environ.

4 SERVEZ

Versez le Blue lagoon dans les verres en le filtrant pour retenir les glaçons. Servez les sablés en même temps, à température ambiante.

ALTERNATIVE SANS ALCOOL

Lemonade

Mélangez 12 cl de jus de citron et 4 cl de sirop de sucre dans des grands verres. Ajoutez des glaçons et allongez de lemon lime ou de SevenUp® selon votre goût. Remuez de nouveau et servez aussitôt.



PIÑA COLADA

Cubes de thon mi-cuit aux épices douces

Mild

POUR 4 PERSONNES / PRÉPARATION : 20 MIN / CUISSON : 1
OU 2 MIN / MARINADE : 1 H

POISSONNERIE : Filet de thon (sans peau) : 120 g

ÉPICERIE : Huile d'olive : 2 c. à s. – Cumin en poudre : 1 c. à s. – Coriandre en poudre : 1 c. à c. – Piment doux en poudre : 1 c. à s. – Sel fin : $\frac{1}{2}$ c. à c.

LE « COIN COCKTAIL » : Rhum blanc : 24 cl – Crème de noix de coco : 16 cl – Pur jus d'ananas : 24 cl – Glace pilée

MATÉRIEL : Shaker / Grands tumblers

1 PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS

Rincez et épongez le thon, puis coupez-le en cubes de 2 ou 3 cm.

2 PRÉPAREZ L'AMUSE-BOUCHE

Mélangez l'huile d'olive, le sel et les épices dans un plat creux. Roulez-y les cubes de thon pour bien les enrober, couvrez et laissez mariner 1 heure au réfrigérateur. Faites revenir les cubes de thon 1 ou 2 minutes à feu assez vif avec leur marinade dans une grande poêle antiadhésive. Retournez-les souvent pour les saisir de tous côtés, en gardant la chair très rose. Retirez-les de la poêle et laissez-les refroidir.

3 PRÉPAREZ LE COCKTAIL

Réunissez la crème de noix de coco, le jus d'ananas et le rhum dans un shaker à moitié rempli de glace pilée. Ajustez le couvercle et secouez vivement pendant une dizaine de secondes.

4 SERVEZ

Disposez les cubes de thon refroidis dans des coupelles à amuse-bouche et plantez quelques piques en bois pour pouvoir les saisir. Versez le cocktail dans des verres à long drink en filtrant pour retenir la glace.



MOJITO

Brochettes de gambas au coco

Light

POUR 4 PERSONNES / PRÉPARATION : 20 MIN / CUISSON : 5 MIN / MARINADE : 30 MIN

POISSONNERIE : Queues de gambas crues décortiquées : 8 moyennes

PRIMEUR : Citron vert : 1

ÉPICERIE : Lait de coco : 15 cl – Purée de piment : $\frac{1}{2}$ c. à c. (facultatif) – Nuoc-mâm : 1 c. à c. – Huile d'olive : 1 c. à s. – Sucre blond : $\frac{1}{2}$ c. à c.

LE « COIN COCKTAIL » : Rhum blanc cubain : 16 cl – Sirop de sucre de canne : 8 cl – Citron vert : 1 – Menthe fraîche : 40 feuilles – Eau gazeuse : 25 cl – Glaçons

MATÉRIEL : Grands tumblers / Cuillère à mélange / Pilon

1 PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS

Décortiquez les queues de gambas en laissant l'éventail de l'extrémité. Rincez-les à l'eau fraîche, puis épongez-les. Pressez le citron vert du cocktail et mesurez 8 cl de jus (complétez si nécessaire). Pressez le citron vert des brochettes. Rincez les feuilles de menthe et détachez-les de la tige.

PRÉPAREZ L'AMUSE-BOUCHE

2 Dans un bol, délayez le sucre et la purée de piment avec le jus de citron vert et le nuoc-mâm, puis ajoutez le lait de coco. Mettez les gambas dans ce mélange, remuez pour bien les enrober et laissez mariner 30 minutes au réfrigérateur. Enfilez les gambas individuellement sur des petites brochettes en bois ou en bambou. Faites-les revenir 1 ou 2 minutes de chaque côté, à feu moyen à vif, dans une grande poêle enduite de l'huile d'olive.

3 PRÉPAREZ LE COCKTAIL
Répartissez les feuilles de menthe dans les verres. Écrasez-les au pilon, puis ajoutez le jus de citron vert, le sirop de sucre de canne et des glaçons. Versez le rhum et remuez à l'aide de la cuillère à mélange. Complétez avec l'eau gazeuse.

4 SERVEZ
Dégustez le mojito avant que la glace ne fonde. Disposez les brochettes sur un petit plat et servez-les chaudes.

VARIANTE

Mojito royal

Remplacez le rhum blanc par du rhum ambré et l'eau gazeuse par du champagne.



TEQUILA SUNRISE

Panna cotta de radis roses

Mild

POUR 4 PERSONNES / PRÉPARATION : 30 MIN / CUISSON : 1
OU 2 MIN / RÉFRIGÉRATION : 2 H

CRÈMERIE : Crème liquide entière : 30 cl

PRIMEUR : Radis roses : 100 g

ÉPICERIE : Gélatine : 2 feuilles – Sel et poivre du moulin

LE « COIN COCKTAIL » : Tequila : 24 cl – Jus d'orange frais : 40 cl – Sirop de grenadine : 4 cl – Glace pilée

MATÉRIEL : Grands tumblers / Agitateur / Pailles

1 PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS
Coupez les fanes des radis, puis grattez-les et lavez-les. Faites ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.

2 PRÉPAREZ L'AMUSE-BOUCHE
Mettez les radis dans le bol d'un robot et mixez-les en purée très fine, en ajoutant un peu d'eau glacée si nécessaire. Faites chauffer la crème dans une petite casserole. Retirez du feu, ajoutez la gélatine essorée et remuez pour la faire fondre. Quand la crème est bien refroidie mais encore fluide, ajoutez la purée de radis et mélangez bien. Salez et poivrez. Répartissez dans des petites verrines et mettez à prendre au moins 2 heures au réfrigérateur.

3 PRÉPAREZ LE COCKTAIL

Remplissez les verres aux deux tiers de glace pilée. Versez le jus d'orange et la tequila, puis remuez doucement. Versez la grenadine en la laissant glisser dans le fond.

4 SERVEZ

Placez une paille et un agitateur dans chaque verre et servez aussitôt. Sortez les petites verrines du réfrigérateur au dernier moment.

VARIANTE

Planteur

Remplacez la tequila par du rhum et ajoutez un trait de bitter.

ALTERNATIVE SANS ALCOOL

Chantaco

Dans chaque verre, mélangez 4 cl de jus d'orange frais, 4 cl de jus de pamplemousse frais et 4 cl de jus de citron frais sur des glaçons. Ajoutez 3 cl de sirop de fraise sans remuer, pour qu'il se dépose dans le fond.

Placez un agitateur dans chaque verre et laissez chacun remuer.



CUBA LIBRE

Dés d'ananas caramélisés

Mild

POUR 4 PERSONNES / PRÉPARATION : 20 MIN / CUISSON : 5 À 10 MIN

CRÈMERIE : Beurre : 30 g

PRIMEUR : Ananas Victoria : 1

ÉPICERIE : Sucre en poudre : 2 c. à s.

LE « COIN COCKTAIL » : Rhum blanc : 20 cl – Citron vert : 1 – Soda au cola : selon le goût – Glaçons

MATÉRIEL : Grands tumblers / Cuillère à mélange / Agitateur / Pilon

1 PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS

Coupez le citron vert en 8 petits quartiers et réservez. Épluchez l'ananas, retirez les yeux et le cœur fibreux. Coupez-le en tranches, puis en dés.

2 PRÉPAREZ L'AMUSE-BOUCHE

Faites fondre le beurre dans une grande poêle à feu moyen. Quand il commence à mousser, étalez les dés d'ananas et faites-les dorer 5 à 10 minutes en les retournant plusieurs fois. Saupoudrez le sucre et laissez encore 1 ou 2 minutes sur le feu, en remuant souvent, pour bien caraméliser les morceaux. Laissez refroidir.

PRÉPAREZ LE COCKTAIL

3 Mettez 2 quartiers de citron vert dans chaque verre, puis écrasez-les légèrement au pilon. Ajoutez quelques glaçons et versez le rhum. Allongez de soda au cola.

4 SERVEZ Remuez rapidement le cocktail à l'aide d'une cuillère à mélange ou placez un agitateur dans chaque verre. Disposez les dés d'ananas dans des coupelles à amuse-bouche, en y plantant quelques piques en bois pour les saisir.



NOUVEAU MONDE - LES OLD SCHOOL

CUBAN SPECIAL

Quartiers d'orange caramélisés

Strong

POUR 4 PERSONNES / PRÉPARATION : 45 MIN / CUISSON : 10 MIN

PRIMEUR : Oranges douces : 2 – Jus de citron : quelques gouttes

ÉPICERIE : Sucre en poudre : 200 g – Sucre glace

LE « COIN COCKTAIL » : Rhum blanc : 16 cl – Triple sec : 4 cl – Jus d'ananas frais : 4 cl – Citron vert non traité : 1 – Glaçons

MATÉRIEL : Shaker / Verres à cocktail

1 PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS

Pressez le citron vert et réservez le jus. Épluchez les oranges et séparez les quartiers. Retirez avec soin tous les petits filaments blancs, mais laissez la membrane qui les enveloppe.

2 PRÉPAREZ L'AMUSE-BOUCHE

Préparez un caramel : chauffez le sucre en poudre à feu très doux dans une petite casserole à fond épais avec 10 cl d'eau et le jus de citron, en remuant jusqu'à ce qu'il soit complètement dissous. Arrêtez de remuer et poursuivez la cuisson en donnant régulièrement un mouvement de va-et-vient à la casserole tenue par le manche. Nettoyez régulièrement les parois avec un pinceau humide. Retirez du

feu quand le caramel prend une belle couleur blond soutenu et lorsqu'une goutte plongée dans l'eau froide devient dure et cassante. Saupoudrez un plateau de sucre glace. Saisissez les quartiers de fruit avec une pique ou la pointe d'un petit couteau, plongez-les dans le caramel pour bien les enrober, puis posez-les sur le sucre glace et laissez durcir.

3 PRÉPAREZ LE COCKTAIL

Remplissez à moitié le shaker de glaçons, puis versez le rhum blanc, le triple sec, le jus d'ananas et celui du citron vert. Ajustez le couvercle et secouez pendant 10 secondes.

4 SERVEZ

Mettez les quartiers d'orange dans des caissettes en papier. Versez le Cuban special dans des petits verres à cocktail et servez aussitôt.



MEXICANA

Tortillas au guacamole

Mild

POUR 4 PERSONNES / PRÉPARATION : 15 MIN

PRIMEUR : Citron vert : 1 – Avocat : 1 – Coriandre : $\frac{1}{2}$ c. à s. de feuilles ciselées – Oignon nouveau : 1 (facultatif)

ÉPICERIE : Tortillas de maïs (petites) : 2 – Purée de piment : $\frac{1}{2}$ à 1 c. à c. (selon le goût) – Sel et poivre du moulin

LE « COIN COCKTAIL » : Tequila : 16 cl – Jus d'ananas frais : 4 cl – Sirop de grenadine : 4 c. à s. – Citron : 1 – Glace pilée

MATÉRIEL : Shaker / Petits tumblers

1 PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS

Pressez le citron vert de l'amuse-bouche et réservez. Pressez le citron du cocktail, mesurez 4 cl de jus et réservez. Hachez finement l'oignon nouveau.

2 PRÉPAREZ L'AMUSE-BOUCHE

Coupez l'avocat en deux et retirez le noyau. Prélevez la chair à l'aide d'une cuillère, mettez-la dans un bol et arrosez-la aussitôt du jus de citron vert. Ajoutez la purée de piment, la coriandre et l'oignon nouveau, le sel et le poivre, puis écrasez à la fourchette, plus ou moins

longtemps selon la texture désirée. Disposez le guacamole en longueur au centre des tortillas et enrroulez celles-ci autour. Découpez en petits rouleaux de la taille d'une bouchée et maintenez avec des piques en bois.

3 PRÉPAREZ LE COCKTAIL

Dans le shaker, réunissez la tequila, le jus d'ananas, le jus de citron et la grenadine. Secouez vivement pendant 10 secondes.

4 SERVEZ

Versez le cocktail dans les petits tumblers à moitié remplis de glace pilée et accompagnez des bouchées disposées sur un plat.



CHAPALA

Ceviche

Light

POUR 4 PERSONNES / PRÉPARATION : 15 MIN / MARINADE : 4 H

POISSONNERIE : Filet de daurade (sans peau) : 100 g
PRIMEUR : Citron vert non traité : 1 – Avocat : $\frac{1}{4}$ –
Tomate : 1 petite – Oignon nouveau : 1 – Coriandre :
quelques feuilles ciselées – Piment : 1 petit
(facultatif)

ÉPICERIE : Sel

LE « COIN COCKTAIL » : Triple sec (Cointreau® ou Grand
Marnier®) : 4 cl – Tequila : 16 cl – Jus de citron
vert fraîchement pressé : 8 cl – Jus d'orange
fraîchement pressé : 24 cl – Sirop de grenadine : 4 cl
– Glace pilée

MATÉRIEL : Grands tumblers / Cuillère à mélange /
Agitateur

1 PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS
Pressez le citron vert de l'amuse-bouche et réservez le jus. Parez
et hachez finement l'oignon nouveau. Épépinez la tomate, retirez la
peau et le noyau de l'avocat, puis taillez-les en petits dés. Retirez les

graines du piment et émincez-le très finement. Rincez et épongez la daurade, puis coupez-la en cubes de 1 cm.

2 PRÉPAREZ L'AMUSE-BOUCHE

Mettez la daurade dans un bol, arrosez-la du jus de citron et remuez. Laissez mariner au moins 3 heures au réfrigérateur. Ajoutez les dés d'avocat et de tomate, l'oignon et le piment. Salez un peu et mélangez. Remettez 1 heure au réfrigérateur.

3 PRÉPAREZ LE COCKTAIL

Répartissez directement les éléments dans de grands verres à long drink sur de la glace pilée.

4 SERVEZ

Sortez le ceviche du réfrigérateur et répartissez-le dans des cuillères apéritives. Servez-le très frais, parsemé de feuilles de coriandre. Remuez rapidement le cocktail avec une cuillère à mélange ou des agitateurs et servez avant que la glace ne fonde.



NEW ORLEANS FIZZ

Palmiers à la tomate

Light

POUR 4 PERSONNES / PRÉPARATION : 15 MIN / CUISSON : 15 MIN / CONGÉLATION : 15 MIN

CRÈMERIE : Pâte feuilletée : 1 rouleau

ÉPICERIE : Sauce tomate (au choix) : 200 g

LE « COIN COCKTAIL » : Gin : 20 cl – Blancs d'œufs : 4 petits – Crème fraîche ou lait : 4 cl – Citron : 1 gros – Sucre en poudre : 4 c. à c. – Sirop de sucre de canne : 4 à 8 cl – Eau de fleur d'oranger : quelques gouttes (selon le goût) – Eau gazeuse : selon le goût – Glaçons

MATÉRIEL : Shaker / Grands tumblers

1 PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS
Pressez le citron et mesurez 12 cl de jus (complétez si nécessaire).

2 PRÉPAREZ L'AMUSE-BOUCHE
Déroulez la pâte, puis coupez les bords ronds pour que sa forme se rapproche d'un rectangle. Étalez la sauce tomate sur toute la surface. Enroulez deux côtés opposés vers le centre, en les faisant se rejoindre au milieu. Rabattez ces 2 rouleaux l'un sur l'autre, comme si vous refermiez un livre. Mettez à durcir une quinzaine de minutes au congélateur, puis coupez ce boudin en rondelles de 5 mm.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Posez les palmiers côte à côte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et faites cuire 15 minutes environ. Sortez du four et laissez tiédir.

3 PRÉPAREZ LE COCKTAIL

Réunissez les blancs d'œufs, le jus de citron, le sucre, le sirop de sucre, le gin, la crème fraîche ou le lait et un peu d'eau de fleur d'oranger dans un shaker. Ajustez le couvercle et secouez vigoureusement pendant 10 à 20 secondes.

4 SERVEZ

Versez dans les verres, ajoutez des glaçons et allongez d'eau gazeuse. Servez aussitôt avec les palmiers tièdes.



RED ANT

Bouchées de poulet au curry

Mild

POUR 4 PERSONNES / PRÉPARATION : 15 MIN / CUISSON : 6 À 8 MIN / MARINADE : 1 H

BOUCHERIE : Blanc de poulet (sans peau) : 200 g

ÉPICERIE : Huile d'olive : 2 c. à s. – Curry en poudre : 1 c. à c. – Sel

LE « COIN COCKTAIL » : Kirsch : 6 cl – Whiskey : 18 cl – Liqueur de cerise (Cherry Heering®) : 6 cl – Mezcal (Chichicapa®) : 4 c. à c. – Amer au chocolat (Bittermens®) : quelques gouttes (selon le goût) – Cerises amarena : 12 (pour le décor) – Glaçons

MATÉRIEL : Shaker / Verres à cocktail

1 PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS

Enfilez les cerises par trois sur des piques en bois et réservez. Épongez soigneusement le blanc de poulet et coupez-le en cubes de 2 ou 3 cm.

2 PRÉPAREZ L'AMUSE-BOUCHE

Mettez le poulet dans un petit saladier avec l'huile d'olive, le curry et un peu de sel. Mélangez bien et laissez mariner 1 heure au réfrigérateur. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Sortez les cubes de poulet du réfrigérateur, remuez une ou deux fois, puis étalez-les sur

une plaque recouverte de papier sulfurisé. Faites cuire 6 à 8 minutes. Retirez du four et mettez le poulet sur un plat ou dans des coupelles à amuse-bouche. Plantez quelques piques en bois pour pouvoir les saisir.

3 PRÉPAREZ LE COCKTAIL

Réunissez les ingrédients du cocktail dans un shaker à moitié rempli de glaçons. Ajustez le couvercle et secouez vivement pendant 10 secondes.

4 SERVEZ

Versez le mélange dans les verres à cocktail glacés, en le filtrant pour retenir les glaçons. Posez une petite brochette de cerises à cheval sur le bord de chaque verre. Servez aussitôt, en même temps que les cubes de poulet encore chauds.



MAI TAI

Toasts de concombre au crabe

Mild

POUR 4 PERSONNES / PRÉPARATION : 20 MIN

CRÈMERIE : Yaourt brassé : 1 c. à s.

PRIMEUR : Concombre : 1 petit – Ciboulette : quelques brins ciselés

ÉPICERIE : Chair de crabe : 100 g – Mayonnaise : 1 c. à s. bombée – Concentré de tomate : $\frac{1}{4}$ c. à c. – Paprika : $\frac{1}{2}$ c. à c.

LE « COIN COCKTAIL » : Rhum blanc : 12 cl – Rhum ambré : 12 cl – Triple sec : 12 cl – Citron vert : 1 – Sirop d'orgeat : 4 cl – Sirop de sucre de canne : 4 cl – Cubes d'ananas : 4 (pour le décor) – Cerises : 4 (pour le décor) – Glaçons

MATÉRIEL : Shaker / Verres à cocktail

1 PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS

Pressez le citron vert et mesurez 12 cl de jus (complétez si nécessaire). Émiettez la chair de crabe en retirant tous les petits cartilages.

2 PRÉPAREZ L'AMUSE-BOUCHE

Dans un bol, mélangez le yaourt, la mayonnaise, le paprika et le concentré de tomate. Ajoutez le crabe et remuez pour bien

homogénéiser l'ensemble. Coupez largement les extrémités du concombre. À l'aide d'un rasoir à légumes, retirez une bande de peau sur deux, puis coupez le concombre en rondelles de 5 mm environ. Creusez un peu le centre à l'aide d'une cuillère parisienne, puis garnissez d'un peu de crabe et parsemez de ciboulette. Réservez au frais.

3 PRÉPAREZ LE COCKTAIL

Réunissez le rhum blanc, le triple sec, le jus de citron vert et les sirops dans un shaker à moitié rempli de glaçons. Ajustez le couvercle et secouez vivement pendant 20 à 30 secondes.

4 SERVEZ

Répartissez le mélange dans les verres à cocktail, en le filtrant pour retenir les glaçons. Versez le rhum ambré en le laissant glisser dans le fond. Décorez les verres d'un cube d'ananas et d'une cerise plantés sur une pique en bois. Sortez les bouchées de concombre du réfrigérateur et proposez-les en même temps.



LA RECETTE DE L'INVITÉ PRESTIGE

ZEITOUNI MARTINI®

Mild

POUR 1 PERSONNE

LE « COIN COCKTAIL » : Vodka Ketel one Citroen® : 50 ml – Pomme verte : 65 g – Ananas frais : 65 g – Feuilles de basilic frais : 4 g + quelques feuilles pour le décor – Sirop de sucre de canne : 10 ml – Sel et poivre noir du moulin – Glaçons

MATÉRIEL : Shaker / Verres à mélange / Pilon

1 PRÉPAREZ LE COCKTAIL
Dans un shaker, écrasez au pilon le basilic et des glaçons. Ajoutez le sirop de sucre, la pomme verte pelée et pilonnez. Ajoutez les morceaux d'ananas et pilonnez. Salez, poivrez, puis versez la vodka au citron. Secouez vivement le shaker pendant 20 à 30 secondes.

2 SERVEZ
Versez dans un verre à Martini, décorez avec une feuille de basilic et servez.

Avec son nom en forme de clin d'œil au roi du pop art, le Andy Wahloo est un bar trendy aménagé dans un hôtel particulier du Sentier. Dans un décor à la fois kitsch et design, entre

souk branché et décor romantique, on y déguste de nombreux cocktails inventifs et pleins de saveurs.



LE SAVIEZ-VOUS ?

- De nombreuses légendes circulent sur l'origine des cocktails, sans qu'aucune ne soit absolument convaincante. Les premières traces écrites remontent à 1803 en Grande-Bretagne, où une gazette londonienne en fait écho, ainsi qu'aux États-Unis, où le cocktail est décrit comme un bon remède contre la gueule de bois...
- La description est plus précise en 1806 : « Le cocktail est une boisson stimulante composée d'alcool, d'eau, de sucre et d'amer », peut-on lire dans un journal de Hudson, dans l'État de New York. À cette époque, le cocktail fait partie des mixed drinks, mélanges qui existent depuis très longtemps. Les fizz, les slings, l'eggnog (lait de poule) et le mint julep, qui en font aujourd'hui partie, ont été créés bien avant que le mot n'existe.
- Les cocktails ont vraiment pris leur essor au milieu du xix^e siècle, avec l'invention de la glace artificielle. Les États-Unis restent les pionniers, les premiers recueils de recettes paraissant sous la plume de bartenders américains. L'Europe découvre ces fameux American drinks à l'occasion des différentes Expositions universelles et les sert dans des American bars, ouverts pour la circonstance.
- En 1919, les États-Unis décrètent la prohibition. Conséquence imprévue de cette interdiction de consommer de l'alcool, les Américains de la côte Est vont faire du tourisme à Cuba, où ils découvrent les derniers cocktails mis au point par des barmen américains expatriés dans les bars et les casinos de La Havane. La mode des Mojitos, daiquiris, Cuba libre, tous à base de rhum, date de cette époque.
- Après la Seconde Guerre mondiale, la mode décline un peu en Europe, avant de redémarrer dans les années 1980. Moins alcoolisés et plus fruités, les nouveaux cocktails sont préparés à partir d'alcools

au goût neutre (gin et vodka). Dans les années 2000, la vogue du vintage redore le blason des cocktails de nos grands-parents, remis au goût du jour non plus par des barmen mais par des mixologues, spécialistes de l'art du cocktail personnalisé.

ÉQUIVALENCES & MESURES

1 CUILL. À SOUPE =
15 g de sucre, farine, beurre 12 g de crème fraîche, huile 3 cl de liquide
3 cuill. à café 1 CUILL. À CAFÉ =
5 g de sel, huile, sucre, farine 7 g de beurre
0,5 cl de liquide 1 NOISETTE DE BEURRE = 4 g 1 PINCÉE DE SEL = 3 à
5 g 1 MORCEAU DE SUCRE = 5 g TEMPÉRATURES DU FOUR
Th. 3 = 90 °C
Th. 4 = 120 °C
Th. 5 = 150 °C
Th. 6 = 180 °C
Th. 7 = 210 °C
Th. 8 = 240 °C

© 2015, Éditions Solar, un département de



Retrouvez-nous sur www.solar.fr

Tous droits de traduction, d'adaptation et de reproduction par tous procédés, réservés pour tous pays.

9782263066764

ASSOCIATIONS DE SAVEURS

	MEILLEURS ACCORDS SALÉS	ACCORDS SUCRÉS	ET POURQUOI PAS ?
Aneth	Poissons blancs, concombre		Fromage blanc, yaourt
Basilic	Légumes méditerranéens, volailles, poissons blancs		Fraises
Ciboulette	Poissons, viandes blanches et volailles, salades, sauces crémees et vinaigrettes		Fromage blanc, yaourts (sauces)
Citronnelle	Poissons blancs et fruits de mer, plats et salades asiatiques		Champignons
Coriandre (feuilles)	Plats moyen-orientaux, mexicains et asiatiques, yaourts (sauces), salades		Mangue, orange, ananas
Estragon	Volailles et viandes blanches, œufs, sauces		
Menthe	Agneau, petits pois, salades, boulgour, yaourts (et sauces)	Pêches, fraises, melon	Chocolat (noir ou blanc)
Romarin	Lapin, poulet, pommes de terre		Pains et gâteaux, fruits jaunes rôtis ou pochés

Sauge	Veau, porc, volailles, foie, plats italiens		Salades de fruits
Thym	Viandes et volailles en cocotte ou rôties, pommes de terre		Fruits cuits, pochés ou en salade (sirop)
Badiane	Plats asiatiques	Banane (compote)	Pêches, cerises (cuites ou pochées)
Cannelle	Agneau, plats moyen-orientaux, mexicains et indiens	Pomme, poire, riz au lait, crèmes, fruits cuits ou pochés	Oranges en salade Cakes et gâteaux
Coriandre (grains)	Légumes (à la grecque), plats moyen-orientaux et indiens	Pains et gâteaux	
Cumin	Agneau, tajines, couscous, carottes, chou-fleur, haricots, plats mexicains		Abricots, mangue, pain, fromages
Girofle	Porc, bœuf poché ou braisé, béchamel		Pommes ou pêches cuites (crumble)
Paprika	Plats moyen-orientaux et d'Europe de l'Est, pommes de terre, haricots blancs, veau		Fromage frais
Piment, piment d'Espelette	Volailles, viandes blanches, porc, pommes de terre, haricots rouges, avocat, fruits de mer		Ananas, œufs
Poivres	Viandes rouges (noir), poissons (vert et baies roses)		Poires, fraises, sorbets
Safran	Poissons blancs, crustacés, moules, risotto, plats moyen-orientaux		Pêches, crèmes sucrées

Sésame	Viandes blanches, poissons blancs, crustacés, salades asiatiques	Pains et gâteaux	Caramel, miel
Vanille		Coulis, sauces, crèmes, glaces, compotes	Homard, poissons blancs