

LES COCKTAILS FRUITÉS



ABBEY

Short drink à servir
à tout moment



POUR 1 VERRE

3,5 cl de gin
2 cl de jus d'orange frais
1,5 cl de vermouth rouge
2 ou 3 gouttes d'Angostura* bitters
5 ou 6 glaçons

- Mettez les glaçons et les ingrédients dans la partie inférieure du shaker.
- Ajustez la partie supérieure du shaker et secouez vivement celui-ci pendant 8 à 10 secondes.
- Filtrez au-dessus du verre martini à l'aide d'une passoire à glaçons. Servez aussitôt.

BRONX

Short drink à servir
à tout moment



POUR 1 VERRE

3 cl de gin
2 cl de jus d'orange frais
1 cl de vermouth dry
1 cl de vermouth rouge
1 cerise au marasquin
5 ou 6 glaçons

- Mettez les glaçons, le gin, le jus d'orange et les deux sortes de vermouth dans la partie inférieure du shaker.
- Ajustez la partie supérieure du shaker et secouez vivement celui-ci pendant 8 à 10 secondes.
- Filtrez au-dessus du verre martini à l'aide d'une passoire à glaçons.
- Placez la cerise au marasquin dans le verre. Servez aussitôt.



COLONIAL

Short drink à servir
à tout moment



POUR 1 VERRE

4 cl de gin
2 cl de jus
de pamplemousse frais
1 cl de liqueur marasquin*
5 ou 6 glaçons

- Mettez les glaçons et les ingrédients dans la partie inférieure du shaker.
- Ajustez la partie supérieure du shaker et secouez vivement celui-ci pendant 8 à 10 secondes.
- Filtrez au-dessus du verre martini à l'aide d'une passoire à glaçons. Servez aussitôt.

Variante : le Dodge

En remplaçant la liqueur marasquin par du Cointreau, on obtient un Dodge, un short drink plus amer, idéal à tout moment.



MIAMI BEACH

Short drink à servir à tout moment



POUR 1 VERRE

4 cl de gin

2,5 cl de jus d'ananas (pur jus de fruits)

0,5 cl de sirop de sucre de canne

1 feuille d'ananas

5 ou 6 glaçons

- Mettez les glaçons, le gin, le jus d'ananas et le sirop de sucre dans la partie inférieure du shaker.
- Ajustez la partie supérieure du shaker et secouez vivement celui-ci pendant 8 à 10 secondes.
- Filtrez au-dessus du verre martini à l'aide d'une passoire à glaçons.
- Faites une entaille dans la feuille d'ananas pour la faire tenir sur le bord du verre. Servez aussitôt.

Variante : le Jinx

En remplaçant le sirop de sucre de canne par du sirop de grenadine, on obtient un Jinx, un short drink coloré, idéal à tout moment.



MONKEY

GLAND

Short drink à servir

à tout moment



POUR 1 VERRE

4 cl de gin

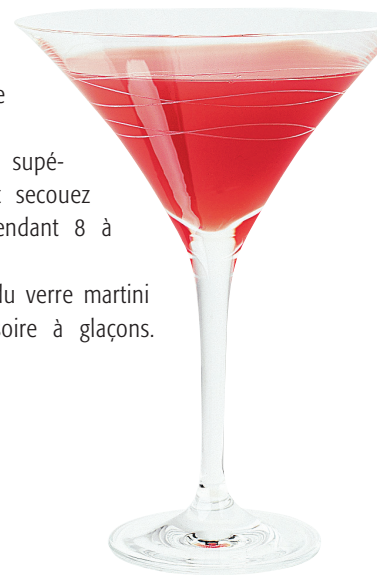
2,5 cl de jus d'orange frais

0,5 cl de sirop de grenadine

3 gouttes de spiritueux aux plantes d'absinthe

5 ou 6 glaçons

- Mettez les glaçons et les ingrédients dans la partie inférieure du shaker.
- Ajustez la partie supérieure du shaker et secouez vivement celui-ci pendant 8 à 10 secondes.
- Filtrez au-dessus du verre martini à l'aide d'une passoire à glaçons. Servez aussitôt.



OPAL

Short drink à servir à tout moment



POUR 1 VERRE

4 cl de gin

2 cl de jus d'orange frais

1 cl de Cointreau

5 ou 6 glaçons

- Mettez les glaçons et les ingrédients dans la partie inférieure du shaker.
- Ajustez la partie supérieure du shaker et secouez vivement celui-ci pendant 8 à 10 secondes.
- Filtrez au-dessus du verre martini à l'aide d'une passoire à glaçons. Servez aussitôt.

Variante : le Merry Widow

En remplaçant le Cointreau par de la liqueur Bénédictine et en ajoutant 2 ou 3 gouttes d'Angostura* bitters, on obtient un Merry Widow, un short drink au goût de plantes plus prononcé, idéal en digestif.



ORANGE BLOSSOM

Short drink à servir à tout moment



POUR 1 VERRE

3,5 cl de gin

3,5 cl de jus d'orange frais

1 quartier d'orange non traitée

5 ou 6 glaçons

- Mettez les glaçons, le gin et le jus d'orange dans la partie inférieure du shaker.
- Ajustez la partie supérieure du shaker et secouez celui-ci pendant 8 à 10 secondes.



• Filtrez au-dessus du verre rocks à l'aide d'une passoire à glaçons.

• Faites une entaille dans le quartier d'orange pour le faire tenir sur le bord du verre. Servez aussitôt.



Lorsqu'il est servi dans un verre high-ball, ce cocktail est appelé Harvester.

Variante : le Tropical Down

En retirant 0,5 cl de gin et 0,5 cl de jus d'orange et en ajoutant 1 cl de Campari, on obtient un Tropical Down, un short drink au goût amer, idéal en fin d'après-midi.

PARADISE

Short drink à servir en soirée



POUR 1 VERRE

4 cl de gin

2 cl de jus d'orange frais

1 cl de liqueur apricot* brandy

5 ou 6 glaçons

- Mettez les glaçons et les ingrédients dans la partie inférieure du shaker.
- Ajustez la partie supérieure du shaker et secouez vivement celui-ci pendant 8 à 10 secondes.
- Filtrez au-dessus du verre martini à l'aide d'une passoire à glaçons. Servez aussitôt.



Ce short drink a été créé au début des années 1920. Le Paradise est le cocktail à base de liqueur apricot brandy le plus connu.



QUEEN COCKTAIL

Short drink à servir à tout moment



POUR 1 VERRE

3 cl de gin

1 cl de vermouth dry

1 cl de vermouth rouge

1 cl de jus d'orange frais

1 cl de jus d'ananas (pur jus de fruits)

5 ou 6 glaçons

- Mettez les glaçons et les ingrédients dans la partie inférieure du shaker.
- Ajustez la partie supérieure du shaker et secouez vivement celui-ci pendant 8 à 10 secondes.
- Filtrez au-dessus du verre martini à l'aide d'une passoire à glaçons. Servez aussitôt.

