



Le Paloma, un cocktail fruité, léger et rafraîchissant!

[RECETTES](#) - [ALCOOLISÉS](#) - [BREUVAGES](#)



NOMBRE DE PORTION : 1

TEMPS DE PRÉPARATION : 5 MIN

TEMPS DE CUISSON :

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 belle tranche de pamplemousse rose
- Glaçons
- 1 1/2 oz (45 ml) de téquila (blanche de préférence)
- 3 oz (90 ml) de jus de pamplemousse rose du commerce (j'utilise le Oasis) ou fraîchement pressé.
- 1 cuillère à thé de jus de lime
- 2 oz (60 ml) de soda club

Préparation

1. Sur la paroi intérieure d'un verre de type Old Fashioned (bas) ou Tom Collins (allongé), placer une tranche de pamplemousse rose. Cela sera votre décoration, simple et attirante.
2. Remplir le verre de glace.
3. Y verser la tequila, le jus de pamplemousse, le jus de lime et le soda.
4. Mélanger à la cuillère.

La twist:

Si jamais l'envie vous prend d'être créatif, j'ai une proposition à vous faire. Pourquoi n'y ajouteriez-vous pas 1 1/2 oz de Campari, pour une twist originale à l'italienne!?

