

Le Paloma, un cocktail fruité, léger et rafraîchissant!

RECETTES - ALCOOLISÉS - BREUVAGES



NOMBRE DE PORTION: 1

TEMPS DE PRÉPARATION :

5 MIN

TEMPS DE CUISSON:

TTI IDO	ъ-	D = D	~ ~	
TFMPS	I)F	RFP	()S	•

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!?