

Temps de cuisson :

Temps de préparation :

Degré de difficulté : Facile

Portion : 1 cocktail



Cocktail Gran Elderflower Fizz

Ingrédients :

Pour les ADULTES :

- 1 cuillère à table de Grand Marnier
- 2 c. à table de jus de canneberge
- 1 ½ c. à table de sirop de fleur de sureau
- 3 onces de Prosecco (vous pouvez en rajouter autant que vous voulez)
- 1 orange confite (voir plus bas pour la recette)
- Feuilles de menthe fraîches

Pour les ENFANTS

- 4 onces soda à l'orange (préférentiellement la marque San Pellegrino)
- 1 ½ c. à table de sirop de fleur de sureau
- Jus de canneberge
- 1 orange confite (voir plus bas pour la recette)
- Feuilles de menthe fraîches

Marche à suivre :

1. Mélanger tous les ingrédients liquides.
2. Activer les huiles de la menthe en frappant les feuilles entre vos mains (le temps de deux coups). Ajouter celles-ci au mélange d'alcool.
3. Remuer le tout rapidement et ajouter l'orange confite sur la bordure du verre.
4. Pour un look hivernal, vous pouvez rajouter une couronne de sucre à votre verre. Simplement tremper les rebords du verre dans de l'eau et délicatement tremper celui-ci dans du sucre blanc. Tadam ! Vous avez une couronne de sucre ! Petite recommandation ; faire ceci avant de verser les ingrédients dans le verre ! Ha ha ha !

*Ces étapes s'appliquent aux deux versions du cocktail.

Réussir des oranges confites, faites maison

1. Bien rincer les oranges à l'eau tiède. À noter, on peut utiliser autant d'oranges qu'on le désire, les restants peuvent servir de bonbons pour les fêtes !
2. Couper les oranges en tranches de 3 à 4 mm.
3. Dans un chaudron, ajouter 3 tasses d'eau et amener à ébullition.
4. Rajoutez-y les tranches d'orange et laissez mijoter pendant 10 minutes puis égoutter les oranges.
5. Répéter les étapes 3 et 4 avant de passer à l'étape 6. Ces étapes permettent de réduire le goût amer des pelures d'oranges.
6. Dans le même chaudron (moins de vaisselle !), faites un mélange de deux parties de sucre pour 1 partie d'eau. Les quantités varieront selon le nombre d'oranges. Assurez-vous que votre quantité de mélange (sirop) puisse submerger toutes les oranges.
7. Amener le sirop à ébullition et réduire à feu doux pendant environ 5 minutes.
8. Rajoutez-y délicatement les tranches d'oranges et laissez le tout mijoter (toujours à feu doux) pendant 1 heure.
9. Préchauffer le four à 180 ° F.
10. Retirer le chaudron du feu et égoutter les oranges dans une passoire. Si vous le désirez, vous pouvez garder le sirop pour créer des friandises ou rajouter celui-ci à des cocktails.
11. Placer les tranches d'oranges sur une plaque de cuisson recouverte de papier parchemin. Veuillez vous assurer de bien répartir les oranges pour qu'elles ne se touchent pas.
12. Enfourner le tout pendant 8 heures ou jusqu'à ce que les oranges soient sèches et dures.
13. Ayez vos dents sucrées prêtes à goûter !

Source : <https://cinqfourchettes.com/2017/12/moderniser-mousseux-cocktail-granderflower-fizz.html>