

## Le(s) cocktail(s) de Juin 2020

---

L'été est arrivé ! En même temps que le "déconfinement". Ce mois ci, deux cocktails frappés au sceau des antilles vous sont proposés.

### Caribbean Queen

Dans cette variation tropicale à l'ancienne qui est actuellement au menu de Llama San, Natasha



Bermudez fait appel à une base fractionnée de sherry amontillado et de whisky japonais. "Le whisky Nikka Coffey Malt qui présente au nez, quelque arôme de banane et de vanille, avec un très léger fumé t à l'arrière de votre palais. Le sherry amontillado est salé, et présente quelque traces de noisette, ils fusionnent très bien ensemble. Une petite mesure du rhum agricole Paranubes Oaxaca ajoute une « note herbeuse verte » soulignant une ligne très tropicale de cette boisson.

Ingrédients :

1 mesure de sherry amontillado (\*), de préférence Amontillado Principe de

### Barbadillo

1 mesure de whisky japonais, de préférence Nikka Coffey Malt

1/2 mesure de Giffard Banane du Brésil .

*Liqueur élaborée à partir de macération de bananes du Brésil et d'Amérique latine et d'Amérique Latine, d'esprit de banane, renforcé par une pointe de Cognac ...*

1 cuillère à café de rhum Oaxaca, de préférence Paranubes

1/2 cuillère à café d'ananas Giffard Caribbean .

*Liqueur élaborée à partir d'infusion d'ananas frais mûris sous le soleil des Caraïbes, rehaussée d'infusion d'ananas confits, d'un rhum vieux de 7 ans d'âge*  
2 traits d' Angostura amer.

Garniture : zeste de lime exprimé, ananas déshydraté

(\*) Tomatin 2006 12 ans d'âge à été « fini » en fut d'amontilado

#### Mise en oeuvre :

1. Mélanger tous les ingrédients dans un verre à mélange sur de la glace et remuer jusqu'à ce qu'ils soient refroidis.
2. Filtrer dans un tumbler sur de la glace.
3. Exprimer le zeste de lime et l'insérer.
4. Garnir d'une tranche d'ananas déshydratée.

## **Parlour Room Punch**



Historiquement construits sur une base d' Arrack, les punches

d'aujourd'hui intègrent une variété de spiritueux allant du bourbon au brandy, passant bien sur par le rhum, ou dans le cas de la recette d'Erin Ashford, les deux.

- À cette double dose d'esprit, Ashford ajoute Curaçao sec et Amaro CioCiaro avant de couronner le tout avec un vin mousseux rosé.

#### Ingrédients :

1 1/4 mesure de bourbon, de preference Old Grand-Dad Bonded

1 1/2 mesure de brandy, de preference Germain-Robin

2 1/2 mesure d' Amaro CioCiaro

2 1/2 mesure de Curaçao , de préférence Pierre Ferrand

2 1/2 mesure de jus de citron

2 1/2 mesure de sirop de canne.

1/4 mesure de Angostura « bitters »

1 1/4 mesure de vin mousseux rosé..

#### Mise en Oeuvre :

1. Mélanger tous les ingrédients dans un bol à punch.
2. Servir individuellement sur de la glace concassée dans des verres de quatre onces.
3. Garnir de cerises en brochettes.

Bien qu'avec des amis, consommez avec modération. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé ET l'amitié.