



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

COCKTAIL HAWAÏEN BLEU À L'ANANAS GRILLÉ



INGRÉDIENT PRINCIPAL

Alcool

TEMPS DE CUISSON :

moins de 15 minutes

PORTIONS :

1

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ :

Facile

INGRÉDIENTS

- 3 cl de rhum épicé
- 3 cl de crème de coco
- 3 cl de Curaçao bleu
- 6 cl de jus d'ananas grillé, voir le conseil du chef !

Glace concassée

POUR SERVIR:

- Des brochettes en bois, des morceaux d'ananas grillés et éventuellement du marasquin (liqueur de cerise) et des fraises.

PRÉPARATION

- 1) 1. Mélangez tous les ingrédients avec de la glace pilée dans un shaker.
- 2) 2. Versez quelques glaçons frais et filtrez la boisson dans le verre
- 3) 3. Embrochez des morceaux d'ananas avec des fraises puis mettez-les dans le verre.

CONSEIL DU CHEF

Pour le jus, éplucher l'ananas, le couper en tranches de 2 cm d'épaisseur et étaler une fine couche d'huile neutre sur l'ananas. Faire griller brièvement les tranches d'ananas, de chaque côté, dans une poêle très chaude et les saupoudrer de sucre après les avoir retournées. Poser les tranches d'ananas sur une assiette. Pour la décoration, couper de petits morceaux et les mettre de côté, puis presser le reste de l'ananas.

Copyright Image/Recette © 2021 Le Creuset

www.lecreuset.com