

# la longue Paille

*La Longue Paille est respectueuse de l'environnement et ajoute une touche d'originalité à vos cocktails, smoothies, jus de fruit ou autres boissons.*

# RECETTES COCKTAILS

# Sex on the Beach



*Le cocktail est généralement consommé pendant les mois d'été. Il y a plusieurs histoires qui prétendent décrire l'origine du Sex on the Beach. L'un d'eux affirme que le cocktail est originaire de Floride, aux États-Unis, au printemps 1987, coïncidant avec l'introduction du schnaps à la pêche.*

## Ingrédients

40 ml de vodka  
20 ml de liqueur schnaps à la pêche  
40 ml de jus d'orange  
40 ml de jus de canneberge  
40 ml de jus d'ananas (facultatif)

Mettre des glaçons dans un shaker et ajouter la vodka, le schnaps, le jus de canneberge, le jus d'orange et le jus d'ananas si désiré.

Versez 3-4 glaçons dans un grand verre, décorez avec les tranches d'orange et de citron vert et servez avec des pailles

À déguster avec la Longue Paille

# Watermelon Prosecco



*La boisson estivale parfaite pour se rafraîchir à la fin d'une journée chaude.*

## Ingrédients

1 pastèque  
200 ml de vodka  
1 bouteille de Prosecco, réfrigéré  
Menthe fraîche  
Tranches de citron pour garnir

Peler, puis couper la pastèque en morceaux et les mettre au congélateur avec votre bouteille de vodka. Mettre environ un quart des morceaux de pastèque dans un blender avec la vodka et mixer jusqu'à consistance lisse. Ajoutez du pétillant, puis mixer très légèrement. Remplir un grand pichet de glace, ajouter le mélange de pastèque, recouvrir de Prosecco et garnir de feuilles de menthe fraîche en abondance.

*À déguster avec la Longue Paille*

# French 75



*Le coup de pied de l'alcool dans ce cocktail parisien donnerait l'impression d'être bombardé par le canon de campagne français de 75 mm utilisé pendant la Première Guerre mondiale*

## Ingrédients

120 ml de gin  
60 ml de jus de citron fraîchement pressé  
Sucre glace  
1 bouteille de champagne ou de Prosecco réfrigérée  
Torsade de citron pour garnir  
Tranches de citron pour garnir

Mélangez le gin, le jus de citron et le sucre.

Servez de la glace pilée en quatre flûtes et répartissez le mélange entre elles. Remplissez ensuite jusqu'en haut avec du champagne ou pétillant. Garnir d'un zeste de citron.

À déguster avec la Longue Paille

# Long Island Iced Tea



*A cause du Coca-Cola, ce cocktail peut être trompeur. C'est délicieux mais chargé de liqueurs et d'alcools, donc mieux vaut s'en tenir à un verre !*

## Ingrédients

25 ml de vodka  
25 ml de gin  
25 ml de rhum blanc  
25 ml de tequila  
25 ml de liqueur d'orange  
25 ml de jus de citron frais  
50 ml de Coca-Cola  
Tranches de citron pour garnir

Mettre la vodka, le gin, le rhum, la tequila, la liqueur d'orange et le jus de citron dans un shaker à cocktail avec quelques glaçons et secouer.  
Filtrer dans deux verres remplis de glaçons puis remplir de Coca-Cola.  
Décorez d'une tranche de citron et servez.

*À déguster avec la Longue Paille*

# Bramble



*Dick Bradsell, le barman londonien légendaire et inventeur du Bramble, a également créé d'autres classiques tels que le Martini Espresso et le punch de printemps russe.*

## Ingrédients

60 ml de gin  
30 ml de jus de citron fraîchement pressé  
15 ml de sirop de sucre  
15 ml de crème de mure  
Mûres pour garnir

Remplissez un verre à l'ancienne de glace pilée et ajoutez le gin, le jus de citron et le sirop de sucre.  
Recouvrir de glace pilée et verser la crème de mure sur le dessus.  
Garnir de quelques mûres.

*À déguster avec la Longue Paille*

# Tom Collins



*Le Tom Collins a été l'un des premiers cocktails à faire son apparition sur la scène festive. On pensait qu'il avait été inventé au début des années 1800 par un barman londonien et qu'il avait reçu son propre nom, John Collins.*

## Ingrédients

60 ml de Gin sec  
30 ml de jus de citron frais  
1 cuillère à café de sucre en poudre  
Un trait d'eau gazeuse  
Cerise pour garnir  
Tranche d'orange pour garnir

Ajouter le gin, le jus de citron et le sucre dans un shaker rempli de glace et bien agiter.  
Filtrer le mélange dans le verre.  
Ajoutez de l'eau gazeuse et remuez.  
Garnir avec la cerise et la tranche d'orange, en pressant d'abord l'orange pour libérer une saveur piquante.

À déguster avec la Longue Paille

# Manhattan



*Ce cocktail vintage aurait été créé au Manhattan Club de New York à la demande de la mère de Sir Winston Churchill, Lady Randolph Churchill, qui organisait une fête pour un homme politique.*

## Ingrédients

50 ml whisky  
20 ml de vermouth extra sec  
4 gouttes d'Angostura amers  
Cerise au marasquin, pour décorer

Mettre des glaçons dans un verre à mélange.  
Ajouter tous les autres ingrédients et remuer.  
Filtrer dans un verre à Martini refroidi.  
Décorer avec une cerise au marasquin et servir.

À déguster avec la Longue Paille

la longue Paille

[lalonguepaille.fr](http://lalonguepaille.fr) / [contact@lalonguepaille.fr](mailto:contact@lalonguepaille.fr)



# Piña Colada



*La première référence imprimée au cocktail Piña Colada dans un numéro de 1906 du Washington Post l'appelait piña fria (ananas froid), car il ne contenait ni rhum ni lait de coco. Heureusement, c'est maintenant une boisson très alcoolisée.*

## Ingrédients

50 ml de jus d'ananas  
45 ml de rhum blanc  
50 ml de crème de coco  
Deux triangles d'ananas pour décorer

Mélanger tous les ingrédients liquides dans un shaker et ajouter de la glace. Agiter vigoureusement jusqu'à l'obtention d'une texture homogène et égoutter la préparation dans le verre.

À déguster avec la Longue Paille

# Sangria



*D'humbles traditions, cette boisson espagnole a vraiment du punch à une fête.*

## Ingrédients

2 bouteilles de vin rouge espagnol léger réfrigéré  
125 ml de cognac  
Quartiers d'orange, de citron et de pomme  
Bâton de cannelle  
Limonade réfrigérée  
Tranches de citron pour garnir

Mettre une généreuse quantité de glaçons dans une grande cruche, puis ajouter le vin, l'eau-de-vie, les quartiers de fruits et un bâtonnet de cannelle et mélanger le tout.  
Lorsque vous êtes prêt à servir, remplissez la cruche de limonade, remuez et versez.  
Garnir chaque verre d'une tranche de citron et d'un bâton de cannelle.

*À déguster avec la Longue Paille*

# Aperol Spritz

*L'Aperol Spritz est devenu populaire dans les années 1950 et est maintenant considéré comme la boisson de l'Italie. Le cocktail à faible teneur en alcool s'articule autour d'Aperol, un apéritif mi-sucré et légèrement amer du nord de l'Italie.*



## Ingrédients

60 ml Prosecco  
40 ml Aperol  
1 splash d'eau gazeuse  
Tranche d'orange pour garnir

Ajoutez le Prosecco à votre verre avec beaucoup de glace.  
Compléter avec l'Aperol et ajouter le jet d'eau gazeuse.  
Garnir d'une tranche d'orange et servir.

À déguster avec la Longue Paille

la longue Paille

[lalonguepaille.fr](http://lalonguepaille.fr) / [contact@lalonguepaille.fr](mailto:contact@lalonguepaille.fr)



# Mojito



*La Havane, Cuba, est le lieu de naissance du Mojito, l'un des plus anciens cocktails du pays. L'un des récits retrace l'histoire d'une boisson similaire du XVIe siècle, connue sous le nom de " El Draque ", du nom de Sir Francis Drake. On pensait que Drake et ses hommes avaient concocté la boisson pour les guérir de la maladie afin qu'ils puissent continuer à piller les ports et les navires espagnols.*

## Ingrédients

8 feuilles de menthe ou plus pour décorer  
½ citron vert  
2 cuillère à café de sucre de canne  
60 ml de rhum blanc  
Eau gazeuse

Mélangez les feuilles de menthe, le citron vert et le sucre dans le fond de votre verre et remplissez presque jusqu'en haut avec de la glace pilée. Ajouter le rhum, remuer et ajouter de l'eau gazeuse.  
Décorez de brins de menthe et servez.

À déguster avec la Longue Paille

# Mai Tai



*Si vous n'avez pas d'excuse pour boire un cocktail Mai Tai pendant les 364 autres jours de l'année, au moins le 30 août, la Journée nationale Mai Tai d'Hawaii.*

## Ingrédients

35 ml de rhum léger  
35 ml de curaçao à l'orange  
17 ml de sirop d'orgeat  
Jus de citron vert  
35 ml de rhum brun  
Cerise au marasquin pour décorer

Verser tous les ingrédients sauf le rhum foncé dans un shaker avec des glaçons et bien agiter.  
Filtrer dans un verre à moitié plein avec de la glace.  
Ajouter le rhum foncé dans le verre au-dessus d'une cuillère de barre pour l'aider à se répartir plus uniformément.  
Garnir de cerises

*À déguster avec la Longue Paille*

# Negroni



*Traditionnellement servi à l'apéritif, le Negroni a fait son retour ces dernières années. Voyagez jusqu'à Juniper, un bar à Vancouver, et vous pouvez même l'obtenir au robinet.*

## Ingrédients

35 ml Campari  
35 ml de Vermouth doux  
35 ml de Gin

Verser les ingrédients dans un verre rempli de glace sur une cuillère de bar. Remuer jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Chauffer la tranche d'écorce d'orange avec une flamme jusqu'à ce que le jus apparaisse et la placer dans le cocktail pour lui donner un coup de pied zesté

À déguster avec la Longue Paille

# Tequila Sunrise



*Ce cocktail basé sur la recette originale, qui ne contient pas la grande quantité de jus d'orange que la plupart des gens ajoutent de nos jours.*

## Ingrédients

50 ml de tequila  
1/4 jus de citron vert  
20 ml de crème de cassis  
Eau gazeuse  
Tranche d'orange pour garnir  
Cerise au marasquin pour décorer

Versez la tequila, puis le jus de citron vert, sur une cuillère dans un verre refroidi.

À déguster avec la Longue Paille

la longue Paille

[lalonguepaille.fr](http://lalonguepaille.fr) / [contact@lalonguepaille.fr](mailto:contact@lalonguepaille.fr)



# Kamikaze



*Né à la fin des années 1970, à l'époque du disco, le Kamikaze est un cocktail facile à réaliser, parfait pour commencer la fête.*

## Ingrédients

50 ml de vodka  
50 ml de liqueur d'orange  
25 ml de jus de citron frais

Mettez beaucoup de glace dans le shaker avec les ingrédients, secouez brièvement et passez dans deux verres à shot.

*À déguster avec la Longue Paille*

la longue Paille

[lalonguepaille.fr](http://lalonguepaille.fr) / [contact@lalonguepaille.fr](mailto:contact@lalonguepaille.fr)

