Julie Zyromski

Margarita picante

Portions: 6
Préparation: 20 minutes
Cuisson: 10 minutes

6 V VEG SL SG



Ingrédients

250 ml (1 tasse) de sucre de canne biologique
250 ml (1 tasse) d’eau
9 à 12 limes
1 piment jalapeño, en tranches
285 ml (9 oz) de tequila
125 ml (4 oz) de triple sec ou autre liqueur à l’orange
2 l (8 tasses) de glaçons

Étapes

1. Dans une casserole, porter à ébullition le sucre avec l’eau. Une fois le sucre complètement dissout, retirer du feu et laisser refroidir complètement.
2. Pendant ce temps, presser les limes pour en extraire le jus.
3. Au moment de servir, mélanger directement dans chaque verre ½ oz de sirop de canne, ¾ oz de triple sec, 1 ½ oz de tequila. 1 ½ oz de jus de lime et une tranche de piment jalapeño et remplir le verre au complet de glace.
4. Ajouter une touche d’eau pétillante si vous désirer un cocktail un peu plus allongé.
5. Boire immédiatement!

Note: Vous pouvez préparer le sirop de sucre de canne à l’avance et le conserver au réfrigérateur jusqu’à 1 mois, sans problème.