



Préparation de cocktails

Ordre de travail: 	Qui crée le meilleur cocktail (non alcoolique, basé sur l'eau minérale)? Elaborer une recette et l'essayer (à la maison), puis l'envoyer; les meilleures sont publiées dans un livret électronique
Objectifs: 	Création d'une recette
Matériel: 	Conseils et modèles de recettes Ingrédients au choix
Fome sociale: 	Groupes
Durée: 	120 minutes (devoir à la maison)

Informations supplémentaires

- Information 1: les élèves font des expériences et notent leurs recettes.
- Information 2: dégustation et évaluation des résultats en classe.

Idées complémentaires

- Idée 1: kiknet.ch établit un livret électronique contenant les meilleures recettes.
- Idée 2: les enseignants peuvent télécharger le livret pour leur classe.



Cocktails non alcooliques

Cabriolet 911

Ingrédients (pour 1 verre)

1 cl de jus de citron vert, 2 cl de jus de pamplemousse,
2 cl de Blue Curaçao sans alcool, compléter d'eau minérale

Décoration

1 branche de raisins noirs

Préparation

Ce cocktail est préparé dans un verre à long drink.

Verser les ingrédients un par un dans l'ordre, puis ajouter quelques glaçons et compléter d'eau minérale. Décorer le verre des raisins noirs.



Targa 911

Ingrédients (pour 1 verre)

4 cl de jus d'orange, 4 cl de jus de maracuja, 2 cl de jus d'ananas, 2 cl de jus de citron, 2 cl de sirop de grenadine, compléter d'eau minérale

Décoration

2 cerises à cocktail

Préparation

Mélanger tous les ingrédients dans un shaker avec une quantité suffisante de glaçons et passer le tout dans un verre à long drink, puis décorer celui-ci des cerises.

Coucher de soleil

Ingrédients (pour 1 verre)

3-4 glaçons, 2 cuillères à café de sirop de grenadine, jus de pamplemousse, compléter d'eau minérale

Préparation

Ajouter les glaçons dans un verre à long drink, verser le sirop de grenadine par-dessus et compléter de jus de pamplemousse frais (pressé si possible). Agiter légèrement afin de faire apparaître la couleur d'un coucher de soleil au passage entre les deux liquides. Servir avec une paille.

Cocktail d'ananas

Ingrédients (par personne)

2 cuillères à soupe de jus d'ananas (d'une boîte de conserve ou d'une bouteille),
1 dl de lait

Préparation

Frapper les ingrédients dans le shaker.

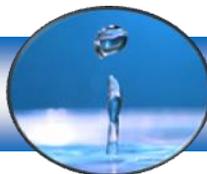
Apricot Honey

Ingrédients (pour 4 personnes)

250 g d'abricots étuvés, 2 cuillères à café de miel de fleurs sauvages, 3,75 dl de lait, eau minérale

Préparation

Mixer les abricots, le miel et le lait dans un batteur, répartir le mélange dans les verres, compléter d'eau minérale à volonté et servir immédiatement.



Cocktail de banane

Ingrédients

1 banane, le jus d'un demi-citron, 1 cuillerée de lait concentré sucré, jus de pomme

Préparation

Ecraser la banane et mélanger le jus de citron à la purée. Ajouter le lait concentré et mélanger avec le jus de pomme.

Conseil

Il est possible de remplacer le jus de pomme par du cidre.

Banana flip

Ingrédients

300 g de bananes, 300 g d'oranges, 1 jaune d'œuf, 1 cuillerée à soupe de sucre, 1 citron non traité, 5 dl de lait

Préparation

Eplucher et découper les oranges. Peler et écraser les bananes à la fourchette, puis mélanger les oranges et les bananes. Battre le jaune d'œuf avec le sucre et le zeste de citron, puis mêler aux fruits. Ajouter le lait et bien agiter. Servir frais.

Conseil

Il faut préparer le cocktail d'ingrédients frais en partant de zéro et le consommer sans tarder.

Big Apple

Ingrédients (pour 1 portion)

2 cl de sirop de grenadine, 6 cl de jus de pomme, 3 glaçons, 1 mini-pomme en boîte, eau minérale glacée, 1 épluchure de pomme en spirale

Préparation

Bien mixer le sirop de grenadine avec le jus de pomme et les glaçons dans un tumbler. Ajouter la mini-pomme dans un verre à long drink, verser le liquide par-dessus et compléter d'eau minérale. Garnir d'une épluchure de pomme.

Orange sanguine

Ingrédients (pour 1 verre)

16 cl de jus d'orange, 1 cl de sirop de grenadine, 1 cl de jus de citron, glaçons

Préparation

Mélanger tous les ingrédients avec les glaçons dans un verre à long drink et servir le cocktail muni d'une paille.

Nectar de mûre

Ingrédients (pour 1 verre)

125 g de mûres, 25 g de sucre, 3 cl de jus de citron, une rondelle de citron, eau minérale

Préparation

Bien mélanger et diluer avec de l'eau minérale.



Charly Brown

Ingrédients (pour 1 verre)

2 cl de sirop de chocolat, 5 cl de jus d'ananas, 5 cl de lait, cerises à cocktail

Préparation

Frapper vigoureusement les ingrédients dans un shaker avec de la glace pilée.
Verser dans un verre rempli de glace pilée et garnir de cerises.

Coconut Banana

Ingrédients (pour 1 verre)

2 cl de sirop de banane, 2 cl de crème de coco, 2 cl de crème sucrée, 6 cl de lait

Préparation

Frapper vigoureusement les ingrédients dans un shaker avec de la glace pilée.
Verser dans un verre à long drink rempli de glace.

Coconut Lips

Ingrédients (pour 1 verre)

2 cl de crème de coco, 2 cl de sirop de framboise, 6 cl de jus d'ananas, 4 cl de crème sucrée

Préparation

Frapper vigoureusement les ingrédients dans un shaker avec de la glace pilée.
Verser dans un verre rempli à 2/3 de glace.

Punch froid à la fraise

Ingrédients

5 sachets de tisane de fruits (fraise-ramboise), 1 l d'eau minérale, 2 cuillerées à soupe de sucre, 300 g de fraises, 7 dl d'eau minérale

Préparation

Faire bouillir l'eau minérale et faire infuser les sachets de tisane pendant 5 min. environ. Sucre et faire refroidir. Préparer les fraises et les couper en petits dés. Ajouter 3 dl d'eau minérale et faire infuser 1 heure environ. Juste avant de servir, mélanger les fraises à la tisane froide préparée et ajouter l'eau minérale restante.