

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 0 minutes

Cocktail Mexicain

Ingrédients (pour 12 verres) :

- 40 cl de Téquila
 - 1 l de jus de goyave
 - 1 l de jus d'ananas
 - 30 cl de jus de pomme
 - 1 sachet de sucre vanillé
 - 3 ou 4 feuilles de menthe
-

Préparation de la recette :

Mélanger les jus de goyave et d'ananas.

Ajouter la téquila et le jus de pomme.

Mélanger.

Ajouter le sucre vanillé et secouer jusqu'à ce que le sucre soit fondu.

Ciseler les feuilles de menthe et les incorporer au cocktail.

Réserver au frigo pendant 12 à 24 heures.

Attention, l'alcool de la téquila s'évanouit vite.

On ne le sent presque plus au bout de 48 heures, ne le préparer donc pas trop tôt.

Filtrer le mélange et servir bien frais.