

Black Mamba (cocktail)



Boisson

Type de



30 minutes

Préparation

60 minutes



Facile

Difficulté



Ingrédients pour 6 personnes

1 melon
Jus d'orange
Rhum
Piment en poudre ou Tabasco
Sirop d'érable ou miel
Poivre
Vin mousseux
Huile de pépins de courge styrienne igp
Citronnelle (garniture)

Préparation

Couper le melon en morceaux assez gros. Réserver quelques morceaux et mettre le reste dans le bol d'un mixeur avec le rhum, le jus d'orange, le sirop d'érable (ou sucre roux). Laisser macérer au congélateur pendant au moins une heure. Enfiler les morceaux de melon mis de côté sur les bâtons de citronnelle et arroser d'huile de pépins de courge styrienne igp, poivrer et réserver. Mixer les morceaux de melon congelés, ajouter un peu de piment en poudre et arroser de vin mousseux. Verser la préparation dans des verres. Pour finir, arroser de quelques gouttes d'huile de pépins de courge styrienne igp sur la boisson et décorer en posant la brochette citronnelle/melon sur le verre.

Astuce : boire avec une paille. Le Black Mamba doit son nom à la dernière gorgée contenant la goutte d'huile de pépins de courge styrienne igp !

Recette de Peter Tichatschek / Foto: Pixelmaker.at