

AU-DELÀ  
DE L'ORDINAIRE● **Cosmopolitan + Palets de morue fraîche, comme un acras au piment d'Espelette**

« Cocktail revisité pour la sortie du magazine Cosmopolitan, c'est un mélange détonnant de triple sec (ou liqueur d'orange) et de jus d'airelles couramment appelé jus de cranberry qui a des propriétés diurétiques en plus de son bon goût. Pour plus de parfum, on ajoute le jus d'un citron vert ainsi qu'un zeste. La canneberge s'accorde parfaitement à la ciboulette contenue dans le palet. Et le zeste de citron vert révèle le goût des acras. »

DESTINATION COCKTAILS  
LES COURS COCKTAILS/TAPAS  
DE L'ATELIER DES CHEFS

L'Atelier des Chefs > Textes et Photos

Les débutants du cocktail et adeptes de cuisine seront ravis. Marier l'art du shaker à l'assiette est maintenant une discipline qui s'apprend aux cours de l'Atelier des Chefs.

Ces sessions de deux heures, en partenariat avec les jus de fruits Caraïbos, permettent d'apprendre à réaliser deux cocktails avec alcool, un cocktail sans alcool, et des tapas.

Le samedi de 17h30 à 19h30

Prochaines dates : 17 avril / 22 et 29 mai / 12 et 26 juin

Une adresse : L'Atelier des Chefs, 20 rue Saint Lazare, Paris 9<sup>ème</sup>.

Un blog : [www.atelierdeschefs.net/blog/?destination-cocktail](http://www.atelierdeschefs.net/blog/?destination-cocktail)

● **Caraïb'Ginger + Brioute de bœuf aux épices, coriandre et citron confit**

« Dans ce cocktail, le gingembre et le gin se marient très bien. On ajoute à cela un côté acidulé avec le jus de citron vert, une bonne dose de fruits avec le jus de Maracuja, quelques gouttes de tabasco pour relever le tout et une note de fraîcheur avec un zeste de citron vert. Le jus de citron vert a pour rôle d'éviter le goût sirupeux qui ressort de certains cocktails. Il équilibre celui-ci porté par la dominance du jus de maracuja. C'est parti pour la dégustation. Miam, on adore l'alliance gingembre-du cocktail avec le citron confit de la brioute ! »

● **Planteur Pot au Rhum + Tartare de daurade à la mangue et citron vert**

« Le planteur est un cocktail shaké avec des glaçons. Pour ce cocktail on choisit un mélange de Maracuja (plus communément appelé fruit de la passion) pour sa puissance et de jus de mangue pour sa rondeur. On ajoute un sirop de canne parfumé à la vanille que l'on peut très bien remplacer par une cuillère à café de sucre vanillé. »

