



COCKTAILS

Dans les cocktails, souvent le décor rend plus savoureuse la boisson et comme il y a plein de "vieilles chouettes" (et même des jeunes !) qui sont allergiques à l'alcool (ou qui comme les "capitaines de soirée") s'astreignent volontiers au "régime sec" pour permettre aux autres de jouer les "taste-vin" essayons donc de leur trouver quelques breuvages sympathiques qui leur apportent à eux aussi de la gaieté et du tonus pour leurs soirées !

Si vous n'avez pas de shaker pas de problème prenez donc *un bocal avec couvercle à vis* ...et agitez "à la française"! et ça sera tout aussi efficace!! Décorez votre bocal et ce sera encore plus original ... et vous ne risquez pas une douche en relevant inopinément la main : le bouchon tiendra lui

Décorer le bord d'un verre ??? Facile deux soucoupes une avec un sirop coloré assorti avec votre cocktail et dans la deuxième du sucre cristal . Faites cela la veille car le sucre sera séché et plus "givré"

Vous pouvez prendre aussi du blanc d'oeuf battu c'est plus "givré" ...mais moins goûteux lorsqu'on léche le bord du verre ! Et puis verre à laver à la main car le blanc d'oeuf "cuit" dans la machine à laver et vous aurez plein de vilaines tâches bien tenaces sur les verres !

QUELQUES DECORS

Bien sûr vous pouvez penser aux décors tout-prêt style ombrelles japonaises ou palmiers hawaïens bien rutilants mais essayez plutôt des petits trucs plus personnels, mieux adaptés à votre soirée ... et que vos convives vous "volent" pour garder un souvenir du bon moment qu'ils ont passé !

Le décor le plus simple à réaliser ??

Une paille, fendue sur le haut et vous "coincez" selon votre cocktail un insigne de club, la photo des mariés, un écusson de l'association, votre sigle (comme sur le cocktail "mer d'Aram" en dessous le sigle de la "vieille chouette" !)



Très facile aussi, la pique à brochette en bois sur laquelle vous "embrochez" quelques baies, une rondelle de citron pliée en deux, quelques perles de cotillon, un bonbon ...ou mieux un "oriflamme" sur lequel un proverbe, un petit mot gentil.. (ou une déclaration enflammée) permettra même à votre convive de poser son verre le temps d'une conversation ou d'une danse ... et de le retrouver !!!

T.S.V.P

Sympathique aussi la pousse finale de la branche de bambou qui pourra servir d'agitateur en la retournant . Pulvériser là de fines gouttes d'eau passez la dans le sel et servez avec "votre" gin-fizz ...tenez-moi au courant vous allez "faire un tabac"

GIN FIZZ

Ingrédients :

Pour 1 verre : 5 cl de gin

2 cl de sirop de sucre de canne

3 cl de jus de citron

10 cl d'eau gazeuse

5 glaçons

Méthode:

Dans un shaker, verser le gin, le jus de citron, le sirop de sucre de canne et les glaçons, puis mélanger énergiquement pendant quelques secondes.

Verser dans un grand verre, compléter avec l'eau gazeuse, puis ajouter éventuellement une rondelle de citron.

NOTES TECHNIQUES:

Comme vous avez un citron (celui que vous avez "zesté"), écorcez-le, coupez des tranches fines que vous couperez juste au milieu d'un des quartiers jusqu'au centre , posez la rondelle en ellipse à cheval sur le bord du verre "givré" en rose (voir fiche déco cocktails plus haut)

NOTES DIETETIQUES

Ce cocktail classique est alcoolisé et donc interdit aux "sans alcool" . Sucré par le sirop de canne il est interdit aux "sans sucre" . Très calorique sans réel apport énergétique il est proscrit pour les sportifs

Essayez plutôt "un gin fizz" "vieille chouette" que vous "siroterez" avec autant de plaisir !

jus de pommes, eau de Perrier , zeste de pamplemousse et de gingembre râpé, quelques grains de glutamate et un rien de poudre de poivre blanc .. des glaçons et "touyez" bien jusqu'à mi-dissolution des glaçons

Super léger et très très peu calorique il conviendra à beaucoup de gens . D'accord ce n'est pas tout à fait pareil ... mais vous connaissez ma formule :

ON FE CA KOI KON PEU AVE CA KOI KON A

COCKTAIL MER D ARAM

Ingrédients :

lait glacé (note 1)

sirop goût curaçao "vieille chouette"

1 zeste d'orange

une pincée de poivre blanc

de la chantilly "maison" (note 2)

Méthode:

Dans un shaker, versez le lait, le sirop de curaçao. Incorporez un zeste d'orange et le poivre. Mélangez et mettre au frigo jusqu'au service .

Pour servir coiffez d'une "écume" de chantilly (note 2) avec une grosse paille

NOTES TECHNIQUES:

Comme vous avez une orange (celle que vous avez "zestée"), écorcez-la, coupez des tranches fines que vous couperez juste au milieu d'un des quartiers jusqu'au centre , tordez la rondelle en ellipse à cheval sur le bord du verre "givré" en rose (voir fiche déco cocktails plus haut) et servez glacé

NOTES DIETETIQUES :

(note 1) Vous pouvez choisir même du lait “écrémé” ce sera un peu moins onctueux mais plus léger en calories (et en gras pour les “sans gras”)

(note 2) mettez un peu de sel dans votre crème que vous délayez bien avant de la “monter en chantilly” (sauf les “sans sel” bien sûr !) car cela donnera un peu plus de “caractère” à votre cocktail et votre “chantilly” aura un parfum d’écume au grand large ...

Je vous rappelle qu’on peut faire des sirops “ sans sucre” chez la “vieille chouette” (voir fiche”) et de la chantilly “sans sucre” .

Pas de problèmes pour les “sans gluten” et quand aux “basses calories” avec du lait écrémé et un espuma de fromage frais ou de yaourt en lieu et place de la “chantilly” ... Ça .. nage !

D'accord ce n'est pas tout à fait pareil ... mais vous connaissez ma formule :

ON FE CA KOI KON PEU AVE CA KOI KON A

Et puis venez en apprendre plein d'autres chez “la vieille chouette” et “le vieux hibou” ! (05.63.63.10.63)