



MARGARITA

Ingrédients - 1 Pers.

- Curaçao Triple sec 25% - 2cl
- Tequila - 4cl
- Jus de citron vert - 2cl
- Rondelle de citron vert - 1

Préparation

1. Dans un shaker, mélangez la tequila, le curaçao triple sec 25% et le jus de citron vert.
2. Shakez !
3. Ajoutez quelques glaçons dans le shake et shakez une nouvelle fois.
4. Versez le tout dans le verre.
5. Coupez une rondelle de citron vert fine et placez-la sur le bord de votre verre.
6. Santé !

Une Margarita s'il-vous-plaît ! Cocktail idéal pour le before lunch, c'est un basique incontournable à siroter en apéritif. Cette recette est moins alcoolisée que la classique (réalisée en général avec du **Curaçao Triple Sec 40%**). La Margarita a été créée en 1948 par une Américaine Margaret Sames. Elle avait pour habitude de servir cette boisson à ses convives. Composée de Tequila, de triple sec et de jus de citrons verts, c'est désormais un cocktail incontournable pour des moments conviviaux ! Pour les puristes, il est également possible de faire ce cocktail avec notre **Curaçao triple sec 40%** Découvrez la recette de ce cocktail emblématique pour partager de bons moments exotiques en famille ou entre amis ! Pour la voir en vidéo c'est **cocktail margarita**.

Retrouvez toutes nos recettes sur www.briottet.fr