Litchi
de Madagascar
LE GOÛT DE L'ILE TRÉSOR



COCKTAIL

Lychee Collins

Litchi, citron vert & menthe

Un mocktail frais et pétillant à base de jus artisanal de litchi frais, sans extracteur.



FORMAT	1 verre
TEMPS TOTAL	10 min.
JUS DE LITCHI	5 pcs.
CUISSON	Aucune

MATÉRIEL UTILE

Mixeur plongeant • récipient haut et étroit • chinois ou passoire très fine • étamine propre • shaker • verre highball

INGRÉDIENTS

6 à 8 litchis frais, selon leur taille, pour obtenir environ 45 ml de jus filtré
• 1 litchi frais supplémentaire pour la finition

- **15 ml de jus de citron vert frais**
- **5 à 10 ml de sirop de sucre de canne**
- **70 à 80 ml d'eau pétillante bien fraîche**
- **Glaçons**
- **1 petite tête de menthe fraîche**

LE GOÛT DE L'ILE TRÉSOR

Litchi
de Madagascar
LE GOÛT DE L'ILE TRÉSOR



COCKTAIL

Lychee Collins

Préparation

01_PRÉPARER LES LITCHIS

- Éplucher les litchis, retirer soigneusement les noyaux puis placer la chair dans un récipient haut et étroit.

02_MIXER BRIÈVEMENT

- Mixer au mixeur plongeant pendant 15 à 20 secondes, sans ajouter d'eau. L'objectif est de casser la chair et de libérer son jus, sans trop aérer la préparation.

03_FILTRER AU CHINOIS + ÉTAMINE

- Placer une étamine dans un chinois au-dessus d'un bol ou d'un verre doseur Verser la préparation mixée puis presser doucement avec le dos d'une cuillère ou une petite spatule. Récupérer environ 45 ml de jus. Éviter de presser trop fortement pour limiter le passage des fibres.

04_PRÉPARER LE SHAKER

- Mettre quelques glaçons dans le shaker. Ajouter 45 ml de jus de litchi filtré, 15 ml de jus de citron vert et 5 à 10 ml de sirop de sucre selon la maturité des fruits.

05_SHAKER

- Secouer énergiquement pendant une dizaine de secondes afin de refroidir parfaitement le mélange.

06_VERSER

- Remplir un verre highball de gros glaçons puis filtrer le contenu du shaker dans le verre.

07_AJOUTER LES BULLES

- Compléter doucement avec 70 à 80 ml d'eau pétillante bien fraîche afin de conserver un maximum d'effervescence.

08_FINALISER

- Décorer avec un litchi frais entier et une petite tête de menthe. Servir immédiatement.