

RUBISCOLADA

Un cocktail d'été
qui invite au voyage

LE COCKTAIL

1. Mixer dans un robot le lait de coco, le jus d'ananas, le rubis blanc, une gousse de vanille, un peu d'ananas et de glaçons
2. Verser dans deux beaux verres, moulin à poivre un peu de poivre, quelques gouttes de huile de tomate et bon apéro !

INGRÉDIENTS

POUR 2 VERRES

- -Glaçons
- -8cl Rubis Blanc
- -25cl Jus d'Ananas (encore mieux si en cetrifuge)
- -10cl Crème de Coco

- Chef's touch :
- Pour 2 brochettes ...
- -1/2 Ananas
- -4cas huile tomate
- -1cac sucre glace
- -1/2 gousse de vanille
- -4 feuilles a brick

RECETTE :

PRÉPARATION :

1. Nettoyer l'ananas en levant bien les petits points noirs.
Prendre une moitié et la coupez en deux, enlever le cœur et les extrémités (pas le jetez, seront utiles pour la décoration de nos cocktails !)
2. Sur le fond d'une poêle chaude faire caraméliser le sucre et ajouter l'ananas pour faire absorber le sucre. Laisser rôtir pour quelques minutes.
3. Pendant ce temps mettre l'huile de tomates séchée dans un bol avec le sucre glace et la vanille. Mélanger et avec une brosse de cuisine l'étaler sur deux feuilles à brick.
4. Mettre chaque morceau d'ananas sur chaque feuille, le serrer par le côté avec la feuille et
5. Embrocher les rouleaux avec un bâton et le mettre dans le four à 180° pour 20/25 minutes

