

Hagen Grote

Cuisiner et savourer en fin gourmet

Hagen Grote

LIVRET DE
RECETTES
N° 41



Cocktails fruités

Rafraîchissants, pétillants... irrésistibles !

SPRITZ AU CITRON

Ingrédients pour 1 verre

40 ml de jus de pamplemousse
20 ml de limoncello
2 feuilles de menthe
100 ml de prosecco

Préparation

Mettre le jus de pamplemousse et le limoncello avec 1-2 glaçons dans un verre. Ajouter des feuilles de menthe et compléter de prosecco.



Réussissez la recette avec ces produits. [Un clic suffit pour commander directement :](#)



Limoncello
La liqueur de citron
italienne
Réf. 021M13

COMMANDEZ ICI



Bac à glaçons
18 glaçons individuels
prêts à servir direct-
ement dans votre verre
Réf. 905P02

COMMANDEZ ICI



**Verres à cocktail
en cristal**
Soufflés à la main,
élégance moderne
Nr. 101T04

COMMANDEZ ICI



CAÏPIRINHA AU LIMONCELLO

Ingrédients pour 1 verre

½ citron vert
2 c. à café de sucre de canne blanc
60 ml de cachaça (rhum brésilien)
30 ml de limoncello

Préparation

1 Couper les deux extrémités du citron vert et couper le fruit en deux dans le sens de la longueur. Retirer la membrane intérieure blanche et couper les moitiés de citron vert en petits cubes.
2 Écraser le citron vert et le sucre avec un pilon dans un shaker. Ajouter le rhum, le limoncello et quelques glaçons. Bien secouer et verser le tout dans un verre.



Réussissez la recette avec ces produits. [Un clic suffit pour commander directement :](#)



Limoncello
La liqueur de citron
italienne
Réf. 021M13

COMMANDEZ ICI



**Moule à glaçons pour
200 mini-glaçons
en une seule fois**
Remplir simplement
d'eau et congeler
Réf. 454N01

COMMANDEZ ICI



**Verres à eau
à facettes**
Verre machine robuste
et résistant aux chocs
Réf. 095P03

COMMANDEZ ICI



CAMPARI À LA LIQUEUR D'ORANGE

Ingrédients pour 1 verre

1 orange bio
40 ml de liqueur d'orange
40 ml de Campari

Préparation

Prélever quelques zestes d'orange avec un zesteur et presser le jus.
Verser le jus d'orange, la liqueur d'orange et le Campari dans un verre avec des glaçons. Garnir des zestes d'orange.



Réussissez la recette avec ces produits. [Un clic suffit pour commander directement :](#)



Liqueur d'orange sicilienne

Pure ou en cocktail,
un délice
Réf. 141G04

COMMANDEZ ICI



Champagne brut

Elégamment sec,
bulles fines
Nr. 689L01

COMMANDEZ ICI



Bac à glaçons

18 glaçons individuels
prêts à servir directe-
ment dans votre verre
Réf. 905P02

COMMANDEZ ICI



COCKTAIL LIMONCELLO BACARDI

Ingrédients pour 1 verre

1 citron bio
40 ml de limoncello
60 ml de rhum Bacardi

Préparation

Prélever quelques zestes de citron et presser le jus. Secouer vigoureusement le jus de citron, le limoncello et le rhum avec quelques glaçons dans un shaker. Verser dans un verre à cocktail pré-réfrigéré. Garnir de zestes de citron.



Réussissez la recette avec ces produits. [Un clic suffit pour commander directement :](#)



Limoncello
La liqueur de citron
italienne
Réf. 021M13

COMMANDEZ ICI



**Presse-citron en
porcelaine**
pour un rendement
en jus maximal
Réf. 304N02

COMMANDEZ ICI



Bac à glaçons
18 glaçons individuels
prêts à servir directe-
ment dans votre verre
Réf. 905P02

COMMANDEZ ICI



MOJITO AU LIMONCELLO

Ingrédients pour 1 verre

50 ml de rhum blanc
20 ml de limoncello
20 ml de jus de citron vert
4 feuilles de menthe
Eau gazeuse pour compléter

Préparation

Mettre le rhum, le limoncello et le jus de citron vert dans un verre.
Ajouter de la glace pilée et des feuilles de menthe et compléter d'eau gazeuse.



Réussissez la recette avec ces produits. [Un clic suffit pour commander directement :](#)



Limoncello
La liqueur de citron
italienne
Réf. 021M13

COMMANDEZ ICI



Bac à glaçons
18 glaçons individuels
prêts à servir direct-
ement dans votre verre
Réf. 905P02

COMMANDEZ ICI



**Verres à eau
à facettes**
Verre machine robuste
et résistant aux chocs
Réf. 095P03

COMMANDEZ ICI



GRANITÉ À L'ORANGE

Ingrédients pour 6-8 verres

100 g de sucre
750 g d'oranges bio
150 ml de liqueur d'orange
1 citron
Feuilles de menthe

Préparation

- 1 Porter le sucre à ébullition avec 250 ml d'eau jusqu'à dissolution du sucre.
- 2 Laver, sécher, couper en deux et épépiner les oranges. Les couper en gros morceaux et les mettre au mixeur avec le sirop de sucre. Ajouter la liqueur d'orange et le jus de citron.
- 3 Réduire le tout en purée et placer au congélateur pendant 6 heures. Remuer une fois par heure avec une fourchette pour éviter le gel.
- 4 Retirer les cristaux de glace en grattant avec une cuillère, verser dans des verres et décorer avec des feuilles de menthe.



Réussissez la recette avec ces produits. [Un clic suffit pour commander directement :](#)



Liqueur d'orange sicilienne

Pure ou en cocktail,
un délice
Réf. 141G04

COMMANDEZ ICI



Mini robot ménager KitchenAid

Compact et puissant
Réf. 047M03

COMMANDEZ ICI



Bac à glaçons

18 glaçons individuels
prêts à servir directement
dans votre verre
Réf. 905P02

COMMANDEZ ICI



MANGUE-LIMONCELLO FIZZ

Ingrédients pour 1 verre

¼ de pulpe de mangue mûre
15 ml de jus de citron
20 ml de limoncello
2 c. à soupe de glace pilée
Champagne

Préparation

1 Couper la mangue en petits morceaux et écraser avec un pilon (Muddler) dans un bol mixeur.
2 Ajouter le jus de citron, la limonade et la glace pilée. Bien secouer et verser dans un verre à long drink. Compléter avec du champagne.



Réussissez la recette avec ces produits. [Un clic suffit pour commander directement :](#)



Limoncello
La liqueur de citron
italienne
Réf. 021M13

COMMANDEZ ICI



Bac à glaçons
18 glaçons individuels
prêts à servir directe-
ment dans votre verre
Réf. 905P02

COMMANDEZ ICI



**Verres à cocktail
en cristal**
Soufflés à la main,
élégance moderne
Nr. 101T04

COMMANDEZ ICI



ESSAYEZ ÉGALEMENT



Martini à l'expresso



Cocktail chocolat-rhum



Cocktail au rhum et expresso



Cocktail expresso Nitro



Cocktail Nitro-Limoncello



Cocktail café Nitro-orange



Poptail au Bellini



Poptail au Prosecco et au cassis



Poptail au champagne et à l'orange

Plus d'idées de recettes sur [hagengrote.fr](https://www.hagengrote.fr)