

COCKTAILS par François Femia

● ROYAL FRAMBOISE

2 fines tranches de gingembre
4 framboises fraîches
1/2 jus citron jaune (environ 2,5cl)
2cl d'eau-de-vie de Framboise
1cl de liqueur de Framboisie
1-2cl de sirop de framboise pur jus Morand
Top Champagne



Ecrasez le gingembre et les framboises. Remplissez le shaker avec tous les ingrédients (sauf le Champagne), mélangez bien puis versez dans le verre. Ajoutez le Champagne et décorez d'un zeste de citron jaune et d'une framboise.

● SPICY LUIZET

1 sucre brun ou 1cl de sucre de canne Morand
4 gouttes d'Angostura
3 tranches de citron vert
3cl d'Abricotine
2cl de liqueur d'abricot
4cl de jus de pomme
1 pincée de noix de muscade



Au Shaker:

Mélangez tous les ingrédients dans le shaker, versez dans les verres en filtrant le mélange et servez avec une pincée de muscade et une rondelle de citron vert en décoration.

Au Verre:

Versez les quatres premiers ingrédients dans un verre rempli de glaçons. Mélangez et remplissez le verre de jus de pomme. Servez avec une pincée de noix de muscade sur les glaçons.

● COSMORAND

4cl de Douce d'®Abricot
2cl de Triple Sec
2 tranches de citron vert
2cl de jus de cranberry

Au Shaker:

Mélangez tous les ingrédients dans le shaker, versez dans le verre en filtrant le mélange et décorez d'un large zeste d'orange.

Au Verre:

Versez les 3 premiers ingrédients dans un verre rempli de glaçons. Mélangez et remplissez le verre de jus de cranberry.

● MORAND BREAKFAST

4cl de Williamine®
2cl de Triple Sec
1/2 jus de citron jaune (environ 2.5cl)
1 cuillère à café de confiture de poire à la Williamine®

Au Shaker:

Mélangez tous les ingrédients dans le shaker, filtrez la préparation en versant dans les verres et servez avec une tranche de poire ou une rondelle de citron jaune en décoration et un peu de confiture.

● BELLE DE COING

1 bâtons de cannelle
4-5 tranches de citron vert
3cl de Coing
2cl de crème de Mirabelle
1cl de sucre de canne Morand
Top Ginger Ale



Au Shaker:

Après avoir écrasé la cannelle et les tranches de citron vert, ajoutez le Coing, la crème de mirabelle et le sucre de canne dans le shaker. Mélangez bien puis versez dans les verres. Ajoutez le Ginger Ale et décorez de cannelle et d'une rondelle de citron vert.

Au Verre:

Ecrasez doucement les citrons au fond du verre ajoutez une pincée de cannelle en poudre, remplissez le verre de glaçons et ajoutez les autres ingrédients en terminant par le ginger ale.

● WILLIAMINE® TROPICALE

3cl de Douce de Williamine®
2cl de liqueur de Williamine®
1/2 jus de citron vert (environ 2cl ou 4 tranches)
1cl sucre de canne Morand
6cl de jus d'ananas



Au Shaker:

Mélangez les ingrédients dans le shaker et servez dans un verre après avoir filtré le mélange. Décorez d'une rondelle de citron vert.

Au Verre:

Versez les quatres premiers ingrédients dans un verre rempli de glaçons. Mélangez et remplissez le verre de jus d'ananas.

Au Mixer:

Versez tous les ingrédients dans le mixer, pressez les citrons dans le mélange et passez le tout au mixer avec quelques glaçons.

● CERISE CHÉRIE

3cl de Kirsch
1cl de crème de Kirsch ou crème de Griottine
1cl de grenadine Morand
1/2 jus de citron jaune
Top limonade

Versez les ingrédients directement dans le verre en terminant par la grenadine, puis décorez d'une rondelle de citron jaune et d'une cerise.

● WILLIAMINE® MOJITO

3 sucres bruns ou 2-3cl de sucre de Canne Morand
5 tranches de citron vert
10 feuilles de menthe
4cl de Williamine®
Top jus de pomme ou Ginger Ale

Au Verre:

Ecrasez doucement les morceaux de sucre ou sucre de canne et le citron vert, puis ajoutez la menthe et de la glace pilée. Versez la Williamine® par dessus et mélangez avec une cuillère. Ajoutez le jus de pomme ou Ginger Ale en dernier et décorez d'une feuille de menthe.

● MOCCACCINO GÉNÉPI

2cl de Génépi
1cl de liqueur de Génépi
2cl de crème de mocca
1 espresso
1cl de sucre de canne (si possible vanillé)

Mélangez tous les ingrédients dans le shaker, puis versez dans le verre en filtrant la préparation et décorez de grains de café.

● VALAIS BLAZER

3cl de Gd Saint-Bernard
2cl de Triple Sec
Clou de girofle
Genièvre
Anis étoilé
Zeste d'orange et de citron jaune et vert

Versez tous les ingrédients dans un verre, faites-les flamber, puis transvasez la préparation dans un verre pour dégustation.



MORAND

DISTILLERIE DEPUIS 1889 • SUISSE