

*Boissons sans alcool*

Caribbean doodoo - cocktail au citron vert et à la coco



5 min **5 min** **0** **0** **345**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 1 personne

Cocktail

4 cl **Lait de coco**
3 cl **Lait concentré sucré, entier**
2 cl **Sirop de coco**
1 c. à soupe **Crème liquide (fleurette)**
1 **Glaçon(s)**
1 **Citron(s) vert(s)**
1 c. à café **Framboise**

Dressage

1 unité(s) entière(s)
Physalis
1 tige(s) **Menthe fraîche**

Étape 1

Préparation du cocktail

- 1 Dans le blender, verser le lait de coco et le lait concentré.
- 2 Zester le citron. Mettre le zeste obtenu dans le blender.
- 3 Ajouter le sirop de coco et les glaçons, fermer le blender et mixer quelques secondes pour obtenir un mélange homogène.
- 4 Verser la préparation obtenue dans le verre.
- 5 Dans le verre, disposer délicatement la crème battue puis les framboises à la surface de la préparation.
- 6 Pour une crème fouettée maison, mettre la crème liquide dans le blender puis mixer pendant 15 secondes.
- 7 Former un serpentín avec un zeste de citron. Le déposer sur le bord du verre.
- 8 Ouvrir un physalis. Percer le dessus avec un pic à cocktail puis le piquer dans la largeur. Insérer une petite tige de menthe fraîche dans le trou.
- 9 Déposer le pic à cocktail sur le verre et ajouter une paille.