

## *Cocktail citron vert & coco*

*Ce cocktail est présenté sans alcool, mais tu peux y ajouter du rhum si tu veux. Je te conseille d'ajouter 60 ml de rhum ambré, cela suffira amplement à apporter de la saveur sans charger en alcool.*

*Il existe aussi des arômes rhum. Tu peux les utiliser (1 C à café).*

### Recette pour 4 personnes

le zeste de 2 citrons verts  
125 ml de jus de citron vert  
650 ml d'eau très froide  
100 g de sucre  
80 ml de crème de coco  
100 g de glaçons  
1 pincée de piment fort par verre (facultatif)

### Préparation

Prélève le zeste des citrons verts à l'aide d'un économe, tu dois retirer la partie verte et le moins possible de blanc. Presse les 2 citrons pour obtenir environ 125 ml de jus, s'il t'en manque complète avec un autre citron ou bien du jus de citron en bouteille.

Dans un blender, mets le zeste et le jus des citrons avec le sucre et 200 ml d'eau et mixe à vitesse maximum pendant environ 1 minute.

Ajoute le reste de l'eau, la crème de coco et les glaçons (et éventuellement le rhum ou l'arôme rhum) et mixe encore pendant une autre minute.

Sers dans des verres que tu auras placé au réfrigérateur une heure avant. Verse le moins de mousse possible dans les verres (tu peux utiliser une passoire fine). Saupoudre chaque cocktail de piment rouge fort.

