

Ce week-end, vos amis viennent dîner comme chaque mois. Côté petits plats vous avez toujours de délicieuses idées et vous concoctez toujours des mets raffinés. C'est côté cocktails que vos inspirations s'essoufflent. Vous avez envie d'originalité ? La Maison du Bon Café à innové et vous présente trois cocktails à base de café qui séduiront vos invités.

Pour les amateurs de Gin et agrumes

Cocktail Gin Tonic / grains de café / agrumes :

Pour les inconditionnels du Gin Tonic qui aiment l'amertume voici un cocktail détonant ! Une infusion de grains de café et de zestes d'agrumes dans du Gin Tonic. Un mariage rafraîchissant pour vos soirées !

Ingrédients :

- 10 grains de [café république dominicaine](#)
- 1 c. à soupe de glace pilée
- 3 cl de Gin
- 9 cl de Tonic
- 4 zestes de citron
- 4 zestes d'orange
- 4 zestes de pamplemousse

Préparation :

1. Dans un verre à cocktail, déposer la glace pilée, verser le gin et le tonic. Ajouter les zestes et les grains de café.
2. Laisser reposer 15 minutes avant de servir pour permettre aux zestes d'agrumes et aux grains de café d'infuser.

Astuce déco : Réalisez vous mêmes des glaçons originaux en y intégrant les zestes d'agrumes lors de la fabrication. Laissez infuser vos grains de café dans le Gin Tonic et ajoutez les glaçons aux agrumes au moment de servir.

Marier café et vin, c'est possible

Un kir au café et sureau :

Pour les adeptes des Kirs et du café, voici un cocktail 2 en 1. Un kir agrémenté de café et de sirop de sureau qui apporte une touche florale et adoucit la force du café. Pour finir l'ensemble déposez une demi tranche de citron pour une touche fruitée.

Ingrédients :

- 1 cl de [café république dominicaine](#)
- 1,5 cl de sirop de sureau
- 14 cl de vin blanc sec (doux & fruité)
- ½ tranche de citron

Préparation :

1. Réaliser un café république dominicaine dans la machine à café Mina. Laisser refroidir.
2. Dans un verre à vin blanc, verser le café, le sirop de sureau, et le vin blanc.
3. Servir très frais.

Astuce déco : Pour un cocktail fleuri vous pouvez ajouter une fleur de sureau au printemps.

Un complice sans alcool

Cocktail café passion :

Pour les amateurs de cocktails fruités qui ne consomment pas d'alcool voici le cocktail café passion. Un cocktail audacieux qui allie le café et le fruit de la passion, relevé par l'acidité du citron vert. Un soupçon de vanille amène une note de douceur pour un résultat frais et fruité !

Ingrédients :

- 4 cl de [café république dominicaine](#)
- 2 c. à café de glace pilée

Des cocktails originaux à base de café, pour vos soirées

- 14 cl de jus de fruit de la passion
- 2 cl de sirop de sucre de canne
- ½ citron vert
- ½ fruit de la passion
- Une pincée de vanille

Préparation :

1. Réaliser un café république dominicaine dans la machine à café Mina. Laisser tiédir.
2. Dans un verre à eau, déposer la glace pilée et verser le café tiède. Ajouter la vanille, le jus de fruit de la passion, le sirop de sucre de canne, le jus de citron vert et la pulpe du fruit de la passion.

Astuce déco : Pour une touche plus tropicale, vous pouvez ajouter sur le bord de vos verres une demi tranche de citron vert et une gousse de vanille.

Articles similaires



Découvrez nos
**Shakers au café pour
énergiser vos sorties
spor...**



**Le latte lavande : Une
plongée insolite au
coeur de la Proven...**



**Brioche des rois:
chantilly au café &
fruits secs caramé...**