

Cocktail à la mandarine, gingembre et piment

(Pour 1 verre)

1,5	dl	jus de mandarine
0,5	dl	rhum brun
1/4	c. à c.	gingembre moulu
quelques	gouttes	tabasco
3-4		glaçons

Réunir tous les ingrédients dans un shaker, secouer quelques minutes et verser dans un verre à cocktail. Décorer avec un quartier de mandarine. Vous pouvez éventuellement givrer le bord du verre en le trempant dans un peu de jus de citron puis dans du sucre semoule. Idéalement, utilisez des mandarines bio. Non pas que je sois une maniaque du bio, mais pour moi ce sont définitivement les meilleurs. Vous pouvez aussi utiliser des clémentines, mais il vous faudra peut-être rajouter un peu de sucre. Il faudra environ 2 ou 3 mandarines pour obtenir 1,5 dl de jus. Ajustez la dose de piment selon votre goût.