

Fiche Recette : Le Mai Tai Classique

Présentation

- Le Mai Tai est un cocktail emblématique de la culture Tiki, célèbre pour son équilibre parfait entre le rhum, l'acidité du citron vert et la douceur de l'orgeat.
- Temps de préparation : 5 minutes
- Difficulté : Facile

Ingrédients

- 60 ml de rhum ambré (ou mélange de rhum agricole et rhum vieux)
- 15 ml de liqueur d'orange (type Curaçao ou Triple Sec)
- 15 ml de sirop d'orgeat
- 10 ml de sirop de sucre de canne
- 30 ml de jus de citron vert frais
- Glaçons (pilés de préférence)
- Décoration : une branche de menthe fraîche et une rondelle de citron vert

Matériel nécessaire

- Shaker
- Verre de type 'Old Fashioned' ou verre Tiki
- Jigger (doseur)
- Passoire à cocktail

Étapes de préparation

- Versez tous les ingrédients dans le shaker rempli de glaçons.
- Secouez vigoureusement pendant environ 10 à 15 secondes pour bien refroidir le mélange.
- Remplissez votre verre de glace pilée.
- Filtrez le mélange dans le verre.
- Décorez avec la branche de menthe et la rondelle de citron vert.
- Servez immédiatement avec une paille.

Conseils de pro

- Utilisez toujours du jus de citron vert fraîchement pressé pour une saveur optimale.
- La qualité du rhum est déterminante : un mélange de rhums apporte plus de complexité.
- Pour un effet visuel réussi, assurez-vous que la glace pilée remplisse bien le verre jusqu'en haut.