

La Vraie Recette de la Piña Colada

Présentation

- La Piña Colada est le cocktail emblématique de Porto Rico.
- Cette recette authentique privilégie l'équilibre entre le rhum, la crème de coco et l'ananas frais.
- Temps de préparation : 5 minutes.

Ingrédients (pour 1 verre)

- 6 cl de rhum blanc (ou un mélange de rhum blanc et ambré)
- 4 cl de crème de coco (type Coco Lopez pour l'onctuosité)
- 10 cl de jus d'ananas frais pressé
- 1 trait de jus de citron vert (pour casser le sucre)
- Glaçons (environ une tasse)

Matériel nécessaire

- Un blender haute performance
- Un verre de type 'Hurricane' ou grand verre à pied
- Une mesurette (jigger)
- Une paille

Étapes de préparation

- Verser le rhum, la crème de coco, le jus d'ananas et le jus de citron dans le blender.
- Ajouter les glaçons par-dessus les ingrédients liquides.
- Mixer à haute vitesse jusqu'à obtenir une texture onctueuse et homogène (type granité).
- Verser immédiatement dans le verre rafraîchi.
- Décorer avec un morceau d'ananas frais et une cerise confite.

Conseils de pro

- Utilisez toujours du jus d'ananas frais pour une saveur authentique.
- Ne remplacez pas la crème de coco par du lait de coco, trop liquide.
- Pour une version sans alcool, remplacez le rhum par 2 cl de sirop de sucre de canne et augmentez légèrement la dose de jus d'ananas.