



Songe d'été Jurassien :

Ingrédients :

- 6cl de Macvin blanc
- 3cl de Gin Roku
- 2cl de sirop de violette
- 2cl de jus de citron jaune
- Complété de crémant du Jura

Décoration (facultatif) :

- 1 tranche de citron jaune
- Quelques feuilles d'hibiscus séchées

Réalisation :

- Versez tous les ingrédients dans l'ordre de la recette dans le shaker, puis remplissez-le au 2/3 de glaçons.
- Secouez énergiquement pendant environ 10 sec, filtrez le liquide, et versez le dans un verre à vin rempli de glaçons.
- Garnissez d'une tranche de citron jaune et de quelques feuilles d'hibiscus séchées, puis servez.

Les petits conseils pour la maison :

- Pas de shaker ? Ne paniquez pas, un bocal de confiture de taille moyenne fera très bien l'affaire. Veillez à bien le fermer hermétiquement pour qu'il ne s'ouvre pas durant le shake. Et veillez à shaker moins fort pour ne pas casser le bocal en verre.
- Pas de passoire à glaçons ? Ne paniquez pas, le couvercle du pot de confiture fera l'affaire.





From Mexico to Jura :

Ingrédients :

- 3cl de Vin Jaune
- 3cl de Téquila
- 1cl de jus de citron vert
- 5cl de jus d'orange sanguine
- 1cl de sirop d'agave
- Une pincée de piment d'Espelette en poudre

Décoration (facultatif) :

- 1 quartier de citron vert
- Vert givré de piment d'Espelette



Réalisation :

- Versez tous les ingrédients dans l'ordre de la recette dans le shaker, puis remplissez-le au 2/3 de glaçons.
- Secouez énergiquement pendant environ 10 sec, filtrez le liquide dans un verre rempli de glaçons. Versez le tout dans un verre type whisky rempli de glace
- Garnissez d'un quartier de citron vert puis servez.

Les petits conseils pour la maison :

- Pas de shaker ? ne paniquez pas, un bocal de confiture de taille moyenne fera très bien l'affaire. Veillez à bien le fermer hermétiquement pour qu'il ne s'ouvre pas durant le shake. Et veillez à shaker moins fort pour ne pas casser le bocal en verre.
- Pas de passoire à glaçons ? Ne paniquez pas le couvercle du pot de confiture fera l'affaire.
- Le verre givré au piment d'Espelette : Versez un peu de sirop d'agave dans une petite assiette, faites de même avec le piment en poudre. Trempez le haut du verre dans le sirop, puis dans le piment, tapotez à la base du verre pour enlever le surplus.

Noël dans le Jura :

Ingrédients :

- 3cl de Vin Jaune
- 3cl de bourbon infusé miel/mandarine
- 1cl de sirop de cerise
- 1cl de bitter orange/cannelle
- 3 griottines de Fougerolles

Décoration (facultatif) :

- 1 quartier de mandarine
- 2 griottines de Fougerolles



Réalisation :

- Pilez dans le verre à mélange les 3 griottines, puis versez tous les ingrédients dans l'ordre de la recette. Remplissez au 2/3 le verre à mélange de glaçons.
- Mélangez pendant 20 sec environ. Versez-le tout dans un verre type whisky rempli de glace.
- Décorez de griottines, et d'un quartier de mandarine.

Les petits conseils pour la maison :

- Pas de verre à mélange ? ne paniquez pas, un grand bocal fera l'affaire. Et pour mélanger, une grande cuillère à confiture.
- Le bourbon infusé (Pour une bouteille de 70cl) : Prenez une bouteille refermable hermétiquement, pelez la peau de 2 mandarines, environ 10 cl de miel. Mettez le tout dans la bouteille puis le bourbon en dernier. Refermez et secouez de façon à mélanger le tout. Laissez infuser le tout pendant 2 semaines avant utilisation en secouant la bouteille tous les 2 jours.
- Le bitter orange/cannelle (Pour une bouteille de 70cl) : Prenez un alcool neutre type vodka à 40°C. Dans une bouteille refermable hermétiquement, mettez les zestes de 3 oranges. Versez l'alcool par-dessus, refermez et secouez. Laissez passer 2 semaines en secouant tous les 2 jours. Au bout de 2 semaines, ajoutez 2 bâtons de cannelle, puis laissez à nouveau passer 2 semaines en secouant tous les 2 jours. Au bout d'un mois votre bitter est prêt à l'emploi, il se conservera 1 an environ.



Champs de coquelicots :

Ingrédients :

- 6cl de Macvin rouge
- 2,5cl de Vodka infusée vanille
- 2cl de liqueur Chambord
- 2cl de jus de citron jaune
- 2cl de purée de framboises

Décoration (facultatif) :

- 1 mûre
- 1 framboise



Réalisation :

- Versez tous les ingrédients dans l'ordre de la recette dans le shaker, puis remplissez-le au 2/3 de glaçons.
- Secouez énergiquement pendant environ 10 sec, filtrez le liquide, et versez dans un verre type coupe ou verre à cocktail.
- Décorez d'une brochette de mûre/framboises.

Les petits conseils pour la maison :

- Pas de shaker ? Ne paniquez pas, un bocal de confiture de taille moyenne fera très bien l'affaire. Veillez à bien le fermer hermétiquement pour qu'il ne s'ouvre pas durant le shake. Et veillez à shaker moins fort pour ne pas casser le bocal en verre.
- Pas de passoire à glaçons ? Ne paniquez pas, le couvercle du pot de confiture fera l'affaire
- La vodka infusée à la vanille (pour une bouteille de 70cl) : Dans une bouteille refermable hermétiquement prenez 2 gousses de vanille, fendez-les en 2 et récupérez le caviar avec la pointe du couteau et mettez la dans la bouteille. Mettez-y aussi les gousses coupées en 2. Puis la vodka par-dessus. Refermez la bouteille, secouer de façon à mélanger le tout. Laissez infuser 1 semaine avant utilisation, en secouant la bouteille tous les 2 jours. La vodka prendra une teinte plus foncée au fur et à mesure de l'infusion.