



Martini citron et litchees

[BREUVAGES](#) – [ALCOOLISÉS](#) – [RECETTES](#)



NOMBRE DE PORTION : 2

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 2-3 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1/4 tasse de sucre
- 1/4 tasse d'eau
- 500 ml de litchees en conserve
- 2 citrons
- 1/4 tasse de liqueur de litchees Soho
- 1/2 tasse de vodka
- 1 c. à soupe de Triple Sec

Préparation

1. Faire bouillir d'une à deux minutes l'eau et le sucre dans une petite casserole.
2. Réserver 6 litchees de la boîte de conserve et les mettre au congélateur.
3. Récupérer le zeste et le jus de deux citrons.
4. Verser le sirop (eau+sucre) dans le mélangeur. Ajouter le jus de citron et le zeste. Ajouter le jus et les litchees (pas ceux qui étaient au congélo!).
5. Actionner le mélangeur quelques secondes jusqu'à ce que tout soit bien homogène.
6. Mettre quelques glaçons dans un shaker, 1/4 tasse du mélange à litchees, la vodka, la liqueur de litchees Soho et la Triple Sec. Bien mélanger.
7. Verser dans deux verres à martini. Séparer le restant du jus de litchees entre les deux verres.
8. Mettre 3 litchees congelés sur une brochette de bois. Répéter l'opération sur une deuxième brochette.

