

Margarita

<p>Contenance 7cl</p> 	<p>Composition</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 centilitre de jus de citron • 2 centilitres de Cointreau • 4 centilitres de Tequila 	<p>Couleur : JAUNATRE</p> <p>% d'alcool : 29,6</p> <p>Type : FANCY DRINK</p>
<p>Elaboration</p> 	<p>Historique</p> <p>Cocktail inventé par une femme en 1948 qui s'appelait Marguerita Sames et qui vivait à Acapulco. La véritable recette est celle décrite ci-dessus avec du Cointreau et non pas avec une autre liqueur d'orange comme le Grand-Marnier.</p>	<p>Catégorie : SHORT DRINK</p> <p>Goût : SEC ET FORT</p> <p>Coût :</p>
<p>Verrerie</p> 	<p>Technique</p> <ul style="list-style-type: none"> • Au shaker, le jus de citron, le Cointreau et la Tequila. • Frapper et verser dans un verre à cocktail <p>Humidifier avec un citron et givrer au sel fin le bord du verre sur sa moitié seulement.</p>	 <p>Photo du cocktail</p>
<p>Connaissance des produits</p>  <p>Le maguey</p>	<p>Remarques</p> <p>La Tequila est une eau-de-vie mexicaine tirée de la pulpe ou du cœur du maguey (plante appartenant à la famille des agaves).</p> <p>Le Margarita est bien un véritable cocktail, qui a été inventé au Mexique au début des années 30, bien qu'il soit impossible de situer très précisément dans quel lieu il a été conçu (des centaines de bars mexicain en revendiquent la paternité).</p>	<p>Les mexicains fabriquaient depuis longtemps la Tequila lorsque les espagnols envahirent le pays au XVI^{ème} siècle, une boisson alcoolique extraite de l'agave bleue.</p> 