

Drink

- [Orange-framboise \(Jus Orange - Sour Puss\)](#)
- [GodFather \(Whiskey/Amarretto\)](#)
- [Café Capyso](#)
- [Café Baileys de course](#)
- [Guerre chaude \(Chocolat Chaud\)](#)
- [Cherry blossom](#)
- [Rhum café](#)
- [Tequila soleil](#)

Orange-framboise (Jus Orange - Sour Puss)

Ingrédients

- 30 ml (1 oz) de liqueur de framboise (type Sour Puss)
- 120 ml (4 oz) de jus d'orange
- Glaçons
- Framboises
- 1 quartier d'orange

GodFather

(Whiskey/Amarretto)

- 60 ml (2 oz) de whiskey américain
- 30 ml (1 oz) de liqueur d'amande
- Glaçons

Café Capyso

- 60 ml (2 oz) de crème irlandaise
- 45 ml (1 1/2 oz) de rhum ambré épicé
- 150 ml (5 oz) de café chaud
- Crème fouettée
- Poudre de cacao

Préparation

Directement dans le verre

Dans un verre toddy, verser la crème irlandaise et le rhum ambré épicé.

Allonger avec le café.

Garnir de crème fouettée et de poudre de cacao.

Café Baileys de course

- 45 ml (1 1/2 oz) de boisson à la crème irlandaise
- Espresso allongé
- Lait au chocolat
- Friandise glacée de type fudge ou guimauves



Préparation

Directement dans le verre

Dans un pot Mason, verser la boisson à la crème irlandaise et l'Espresso allongé.

[Américano | Cooking \(tonkslip.ca\)](https://tonkslip.ca)

Ajouter la friandise glacée.

Allonger avec du lait au chocolat jusqu'à ce que la friandise soit recouverte.

Remuer à l'aide de la friandise glacée.

Guerre chaude (Chocolat Chaud)

Ingrédients

- 15 ml (1/2 oz) de vodka
- 25 ml (3/4 oz) de crème irlandaise
- 150 ml (5 oz) de chocolat chaud
- 15 ml (1/2 oz) de crème 35% M.G.
- Muscade rapée



Préparation

Directement dans le verre

Dans un verre toddy, verser la vodka et la crème irlandaise.

Allonger avec le chocolat chaud.

Faire flotter la crème sur le dessus et saupoudrer de muscade.

Cherry blossom

[Cherry blossom](#) | [Recette cocktail](#) | [SAQ.COM](#)

Ingrédients

- 30 ml (1 oz) de crème irlandaise
- 15 ml (1/2 oz) de liqueur d'amande
- 30 ml (1 oz) de lait au chocolat
- Glaçons
- Sirop de grenadine
- 2 cerises



Préparation

Au shaker

Dans un shaker rempli de glaçons, verser la crème irlandaise, la liqueur d'amande et le lait au chocolat.

Agiter vivement de 8 à 10 secondes.

Filtrer le contenu du shaker dans un verre à martini à l'aide d'une passoire à glaçons.

Ajouter la grenadine.

Garnir de cerises sur une pique.

Rhum café

Ingrédients

- 30 ml (1 oz) de crème irlandaise
- 15 ml (1/2 oz) de rhum blanc
- Café expresso chaud
- Sucre
- Crème fouettée
- Grains de café



Préparation

Directement dans le verre

Givrer le bord d'un verre toddy avec de l'eau et du sucre.

Verser le rhum blanc et la crème irlandaise.

Allonger de café expresso chaud.

Remuer à l'aide d'une cuillère à mélanger.

Garnir de crème fouettée et de grains de café.

Tequila soleil

[Tequila soleil](#) | [Recette cocktail](#) | [SAQ.COM](#)

Tequila soleil

Téquila + Liqueur d'agrumes + Jus d'orange + Jus de canneberge blanche

Niveau de difficulté

Épatant

Puissance

Puissant

Type de verre

Verre à martini

Ustensiles

Passoire à glaçons, Shaker

Ingrédients

- 30 ml (1 oz) de téquila
- 15 ml (1/2 oz) de liqueur d'agrumes
- 60 ml (2 oz) de jus d'orange
- 30 ml (1 oz) de jus de canneberge
- Sucre
- Glaçons

Préparation

Au shaker

Givrer le bord d'un verre à martini avec le sucre.

Dans un shaker rempli de glaçons, verser le reste des ingrédients.

Agiter vivement pendant 8 à 10 secondes.

Filtrer le contenu du shaker dans le verre givré à l'aide d'une passoire à glaçons.