



Boissons

## **Margarita concombre-jalapeno**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

140 millilitres de tequila

100 millilitres de Cointreau

glaçons

1 concombre

1 piments jalapeño (haché finement)

2 citrons verts

### **Méthode de préparation**

Coupez le concombre en morceaux et mettez tout dans un mixeur. Mixez bien lisse et passez le jus dans une passoire. Enlevez le plus d'humidité possible.

Mélangez le jalapeño haché finement à la tequila et laissez infuser 1 heure. Passez ensuite ans une passoire.

Secouez bien le tout ensemble avec des glaçons.

Garnissez avec une rondelle de ciron vert et une tranche de jalapeño.

