



Boissons

Frozen Margarita aux épices Tajín

Pour 4 personnes.

Ingrédients

455 grammes mangues
120 millilitres de jus de citron vert
120 millilitres de Triple Sec
120 millilitres de sirop de canne
240 millilitres de tequila
1 Épices Tajín

Méthode de préparation

Coupez la mangue en cubes et mettez-la au congélateur. Une fois congelée, ajoutez la mangue coupée avec le jus de citron vert, la tequila, le triple sec et le sirop de canne dans un mixeur et mixez jusqu'à obtention d'un mélange homogène et glacé. Ajoutez des glaçons supplémentaires si vous le souhaitez.

Pour préparer le bord épicé du verre : Trempez le bord de votre verre dans un peu de jus de citron vert, puis faites tourner délicatement le bord humide dans l'épice Tajín sur une assiette.

Servez glacé et terminez par quelques épices Tajín sur le dessus et une tranche de citron vert. Bon appétit!

Ustensiles de cuisine

mélangeur

