

CASSE-NOISETTE



Le casse-noisette est une boisson alcoolisée qui a vu le jour dans les rues de New York au début des années 1990. L'histoire raconte qu'un barman de Washington Heights a commencé à préparer ce cocktail coloré et fruité pour le vendre pendant l'été, en particulier lors des fêtes de quartier.

Infos

- **Temps de préparation:** 5 mins
 - **Temps de cuisson:** 5 mins
 - **Portions:** 3
-

Ingredients

- ½ tasse de vodka ou de tequila
 - ½ tasse de rhum noir, de préférence Bacardi
 - ½ tasse de schnaps de pêche
 - ½ tasse d'Everclear
 - 1 contenant de 32 onces de punch aux fruits (de préférence Hawaiian Punch), refroidi
-

Préparation

Etape 1

Alignez 3 bouteilles en plastique (16 onces) avec couvercles sur votre plan de travail.

Etape 2

Dans un grand bol ou un pichet, ajouter la vodka, le rhum, le schnaps, l'Everclear et le punch aux fruits ; mélanger à l'aide d'un fouet.

Etape 3

Remplissez chaque bouteille à l'aide d'un gobelet gradué ou d'un entonnoir, en laissant un peu d'espace en haut pour que les boissons se dilatent en gelant. Couvrez les bouteilles avec des couvercles et secouez les boissons pour bien les mélanger.

Etape 4

Placez les boissons au congélateur jusqu'à ce qu'elles soient gluantes, 8 heures ou jusqu'à 24 heures (vous pouvez les préparer 24 heures à l'avance, mais sachez qu'elles devront rester à température ambiante pendant une quinzaine de minutes pour décongeler un peu). Veillez à bien les secouer avant de les boire ; ils commenceront par être gluants mais fondront rapidement).