



## SKYLINE MARGARITA

Créée par Megan Radke

### INGRÉDIENTS

- 1.5 oz Patrón Silver
- .5 oz Patrón Citronge Orange
- 1 oz de jus de citron vert
- .75 oz de Mûrier\*
- .25 oz de sirop de piment de Cayenne\*\*
  - + Bord de sel et piment de Cayenne\*\*\*
  - + Un zeste d'orange pour la garniture

### MÉTHODE

1. Versez tous les ingrédients dans un shaker rempli de glace et secouez.
2. Filtrez bien dans une passoire sur de la glace dans un verre à whisky bordé de sel et de piment de Cayenne.
3. Garnissez avec le zeste d'orange ou un filet d'agrumes.

\*Mûrier : mélangez à parts égales des mûres, du sucre de canne et du vinaigre de vin rouge dans un mixeur. Mélangez jusqu'à liquéfaction, puis filtrez les solides.

\*\*Sirop de piment de Cayenne : mélangez 1 tasse de sucre, une tasse d'eau, 1 cuillère à café de poudre de piment, 1 cuillère à café de Cayenne dans une casserole puis portez à ébullition. Une fois la saveur souhaitée obtenue, filtrez les solides. Vous pouvez aussi utiliser 7 ml de sirop simple, une tranche de Cayenne ou autre piment, et enfin une pincée de poudre de piment.

\*\*\*Bord de piment de Cayenne : 4 doses de sel casher + 1 dose de poudre de piment + 1 dose de Cayenne





# VERDE MARGARITA

Créée par José Luis León

## MÉTHODE

- 2 oz Patrón Silver
- .75 oz Patrón Citronge Orange
- .75 oz de liqueur de fleur de sureau (comme de la liqueur St Germain)
- .5 oz de Xérès Fino
- .5 oz de sirop d'agave
- 1 branche de citron vert
- 1 branche de céleri
- 1 pincée de sel
- + Une pointe de céleri et une fleur comestible en garniture
- + Bordure de sucre, sel Maldon et sel de céleri

## METHOD

1. Givrez le rebord d'un grand verre avec un mélange de sucre, de sel Maldon et de sel de céleri.
2. Mettez les ingrédients dans un mixeur avec de la glace pilée puis mélangez jusqu'à obtenir une consistance fondue.
3. Versez le contenu du mixeur dans le verre.
4. Garnissez avec une pointe de céleri et une fleur comestible avant une bonne sieste bien méritée.





## NORTH END MARGARITA

Créée par Stephen King

### INGRÉDIENTS

- 2 oz Patrón Reposado
- .5 oz Patrón Citrónge Orange
- .5 oz de jus de citron
- .25 oz de nectar d'agave
- 2 tomates cerises entières
- 2 branches de thym
- + Citron/thym/poivre/sel aux agrumes sur le bord\*



### MÉTHODE

1. Au fond d'un shaker, mélangez une tomate cerise avec du nectar d'agave.
2. Ajoutez les ingrédients liquides et une branche de thym avec de la glace puis secouez vigoureusement.
3. Filtrez via une passoire dans une coupe frappée préalablement bordée du sel assaisonné.
4. Garnissez avec le reste des tomates cerises et branches de thym, mais sans en mettre (historiquement) trop.

\*Citron/thym/poivre/sel aux agrumes sur le bord : mélangez deux cuillères à soupe de sel casher, une demi-cuillère à café de thym séché et un peu de poivre noir avec le zeste d'un demi-citron.





## PASSION FRUIT MARGARITA

Créée par Aaron Joseph

### INGRÉDIENTS

- 1.5 oz Patrón Silver
- .5 oz Patrón Citronne Orange
- .75 oz de sirop de fruit de la passion épicé\*
- .5 oz de jus de citron vert
- + Un quartier d'orange, un médaillon de piment jalapeño et un brin de menthe pour garniture

### MÉTHODE

1. Mélangez les ingrédients liquides dans un shaker rempli de glace et secouez.
2. Filtrez sur de la glace dans un verre à whisky à l'ancienne.
3. Garnissez avec le brin de menthe, la tranche de piment jalapeño et le quartier d'orange tout en lisant The Sun.

\*Sirop de fruit de la passion épicé :

- 1 000 g de sucre Turbinado
- 500 g d'eau
- 200 g de piment jalapeño tranché
- 750 g de purée de fruit de la passion (comme du Boiron)

Faites bouillir l'eau et le sucre jusqu'à ce que le sucre soit dissout. Ajoutez le piment jalapeño, passez à feu doux puis laissez réduire le sirop pendant 15 minutes. Retirez du feu et laissez refroidir, avec le piment jalapeño. Une fois refroidi, égouttez et ajoutez la purée de fruit de la passion, en mélangeant. Conservez le tout au réfrigérateur pendant une semaine.





# LA MARGARITA

Créée par Jorge Ortega

## INGRÉDIENTS

- 1.5 oz Patrón Reposado
- .75 oz Patrón Citronge Orange
- 1 oz de jus de citron vert
- .5 oz de sirop de litchi\*
- .5 oz de sirop de gingembre (du Monin ou du Ginger Réal)
  - + Un litchi entier en garniture
  - + Une pincée de graines de chia et de sel pour le bord

## MÉTHODE

1. Mélangez les ingrédients liquides dans un shaker rempli de glace et secouez.
2. Égouttez sur de la glace dans un verre dont le bord est saupoudré d'un mélange de 50 % de graines de chia et de 50 % de sel casher.
3. Garnissez avec du litchi au son de la guitare mexicaine traditionnelle.

\*Sirop de litchi : videz tout le contenu d'une conserve de litchis pelés et dénoyautés dans un mixeur. Mixez jusqu'à liquéfaction totale puis égouttez dans une passoire pour en retirer les solides.





## MEDITERRANEAN MARGARITA

Créée par Yanaida Prado

### INGRÉDIENTS

- 2 oz Patrón Reposado
- .75 oz Patrón Citrónge Orange
- 1.5 oz de Xérès amontillado
- 1 oz de jus de citron vert
- .5 oz de nectar d'agave
  - 1 cuillerée à cocktail de marmelade d'orange
  - + une bordure de Chamoy/Tajín (facultatif) un
  - + zeste de citron vert pour garniture

### MÉTHODE

1. Mélangez les ingrédients liquides dans un shaker rempli de glace et secouez.
2. Filtrez dans une coupe givrée avec du Chamoy/Tajín.
3. Garnissez avec une écorce de citron vert avant de crier « Salud ! »

\*Bordure de Chamoy/Tajín : si possible, utilisez le condiment mexicain Chamoy pour humidifier le bord de votre verre, roulez dans du Tajín pour enrober légèrement. Ou alors, utilisez le jus de citron vert et tout mélange sel-piment pour créer un effet similaire.





## SALTED PLUM MARGARITA

Créée par Masako Morita

### INGRÉDIENTS

- 1.5 oz Patrón Silver
- .5 oz Patrón Citronge Orange
- .75 oz d'Umeshu (vin de prune)
- .5 oz de jus de citron frais
- 1 tsp cuillère à café de confiture de prune
- 1 Pinch salt
- + une rondelle de citron vert et une feuille de menthe pour la garniture
- Facultatif : un ume entier (prune marinée) pour la garniture

### MÉTHODE

1. Mélangez les ingrédients dans un shaker rempli de glace et secouez.
2. Filtrez le tout dans un verre à whisky rempli de glace pilée.
3. Garnir avec les feuilles de menthe, la rondelle de citron vert et l'ume facultatif avant une bonne partie de Pachinko.

