



17.50



1 Image

Malibu Coco 18% 70 cl

Numéro d'article 112544

Caractéristiques du produit

Le grand classique des Caraïbes. Le rhum blanc est d'abord distillé puis soigneusement purifié, avant d'être enrichi d'extrait naturel de noix de coco et d'un édulcorant raffiné. C'est ce qui lui confère sa couleur limpide ainsi que cette note tropicale de noix de coco, crémeuse et incomparable, complétée par une base de rhum douce avec des notes de canne à sucre et une légère touche de vanille. Le Malibu Original est idéal pour la Piña Colada.

Recette de la Piña Colada Malibu :

La Piña Colada Malibu est un cocktail crémeux et sucré à base de Malibu Coco, de crème de noix de coco et de jus d'ananas frais. Les ingrédients sont mixés dans un blender avec beaucoup de glace pour obtenir une boisson qui a le goût des Caraïbes et de l'été.

Ingrédients (pour 1 grand verre) :

50 ml Malibu Original (ou rhum blanc)

30 ml Crème de noix de coco (pas de lait de coco !)

50 ml jus d'ananas frais

1 poignée de glace pilée (ou de glaçons)

Préparation :

Mettre tous les ingrédients avec la glace dans un blender. Mixer à vitesse maximale jusqu'à obtenir une consistance lisse et épaisse (environ 20 à 30 secondes). Verser dans un grand verre Hurricane ou un tumbler. Ajouter une paille et garnir, si vous le souhaitez, d'une tranche d'ananas et d'une cerise au marasquin.

Conseil : autrefois, on ajoutait souvent un filet de jus de citron vert frais pour équilibrer légèrement le goût sucré – 5 à 10 ml suffisent. Pour plus d'onctuosité, la boisson peut être complétée par 1 à 2 cl de crème, comme c'est souvent le cas dans certaines variantes européennes.

Spécifications produit

Questions sur le produit (0)