



*Boissons avec alcool*

# Dernier métro - cocktail de fraise et de gingembre



**5 min** **5 min** **0** **0** **163**  
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 1 personne

## Cocktail

4 cl **Vodka**  
4 **Fraise**  
1 trait **Marasquin**  
1 tranche(s) **Gingembre frais**  
1 trait **Sirop de sucre**  
1 c. à café **Sucre roux**  
1 cl **Jus de citron**

## Dressage

1 tige(s) **Menthe fraîche**  
0.5 **Fraise**  
0.25 **Citron(s) vert(s)**

## Étape 1

### Préparation du cocktail

- 1 Couper le gingembre préalablement épluché en petits morceaux. Le mettre dans le shaker et ajouter la cassonade. Écraser au pilon.
- 2 Ôter le pédoncule des fraises et les couper en petits morceaux. Mettre la fraise dans le shaker et pilonner à nouveau.
- 3 Verser la vodka et le marasquin.
- 4 Ajouter le sirop de sucre puis le jus de citron.
- 5 Remplir de glaçon, fermer le shaker et secouer vigoureusement pendant 15 à 30 secondes.
- 6 A l'aide d'une passoire, verser la préparation dans un verre à frozen.
- 7 Couper une fraise en deux dans le sens de la longueur. Inciser la partie basse, perforer la partie supérieure d'une demie fraise, y piquer une tête de menthe.
- 8 Fixer la décoration sur le bord du verre.
- 9 Presser un morceau de citron vert au dessus du verre, puis le déposer dans le cocktail.