



*Boissons avec alcool*  
**Daïquiri à la banane**



<b>5 min</b>	<b>5 min</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>240</b>
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients  
pour **1** personne

### Cocktail

4 cl **Rhum**  
1 **Banane(s)**  
1 cl **Sirop de sucre**  
0.5 cl **Marasquin**  
1 cl **Jus de citron**  
1 **Glaçon(s)**

### Dressage

1 tranche(s) **Banane(s)**  
1 tige(s) **Menthe fraîche**

### Étape 1

#### Préparation du cocktail

- 1 Couper une banane en morceaux. Réserver une tranche pour la décoration. Eplucher l'un des morceaux puis le mettre dans le shaker. Ecraser au pilon.
- 2 Verser le rhum, le marasquin, le sirop de sucre et le jus de citron.
- 3 Remplir le shaker de glaçons (aux trois-quarts).
- 4 Fermer le shaker et secouer vigoureusement.
- 5 A l'aide d'une passoire, verser la préparation dans un verre à cocktail.
- 6 Inciser la rondelle de banane. Faire un trou dans la peau et y insérer une tête de menthe fraîche. Fixer la tranche sur le bord du verre.

### Étape 2

#### Les étapes