

DrinkSense.ca

Ajoutez un

cocktail

sans alcool au mélange

—
Guide DrinkSense
pour concocter le
parfait cocktail
sans alcool



MANITOBA
LIQUOR
& LOTTERIES



Juillet 2023

Le programme DrinkSense de la Manitoba Liquor & Lotteries vise à aider les consommateurs d'alcool de notre province à vivre des expériences positives et à faible risque lorsqu'ils choisissent de boire. Savourer un cocktail sans alcool ou toute autre boisson sans alcool est un excellent moyen de faire naître ces sensations positives, tout en s'aventurant dans un monde de saveurs uniques et délicieuses.

DrinkSense a le plaisir de vous présenter une nouvelle sélection de recettes de cocktails sans alcool à préparer à la main et à déguster seul à la maison ou lors de votre prochain rassemblement. Vous trouverez également des conseils pour vous aider à devenir le meilleur spécialiste des mélanges faits maison.

Les cocktails sans alcool sont parfaits pour toutes les occasions. C'est un excellent moyen d'essayer quelque chose de différent, que vous ne soyez pas du tout porté sur la boisson, que vous n'ayez pas envie de boire un certain jour ou que vous receviez des invités qui préfèrent les options sans alcool.

Pour profiter d'une sélection encore plus vaste de cocktails sans alcool et trouver des astuces pour les préparer, suivez-nous sur les médias sociaux.

Et n'oubliez pas, DrinkSense c'est bien plus que des cocktails sans alcool. Visitez DrinkSense.ca pour obtenir une variété de conseils, d'outils et d'informations utiles pour tous les Manitobains.

   @drinksenseMB



Café froid à l'ancienne à 0 %

INGRÉDIENTS

2 oz de concentré de café infusé à froid

1/2 oz de sirop simple

Amers à l'orange,
au goût

Peau d'orange,
pour garniture

PRÉPARATION

Remuer le tout avec des glaçons et garnir d'une peau d'orange.



Moscow mule sans alcool aux pommes

INGRÉDIENTS

1 souçon de cannelle
1 souçon de muscade
1/2 tasse de bière de gingembre
1/2 tasse de jus de pomme
1 c. à s. de jus de citron
1 bâton de cannelle
1 tranche de pomme, pour garniture

PRÉPARATION

Agiter une petite quantité de cannelle et de muscade dans le fond du verre.
Remplir de glaçons et ajouter la bière de gingembre, le jus de pomme et le jus de citron.
Remuer légèrement avec un bâton de cannelle et ajouter une tranche de pomme pour garnir.

Plaisir à la grenade sans alcool



INGRÉDIENTS

Quartier de lime et
2 c. à s de sucre, pour enrober le bord du verre
1/2 c. à c. soupe de sucre granulé
Trait d'amers à l'orange sanguine
1 oz de jus de grenade réfrigéré
Brut sans alcool, réfrigéré
1 c. à c. soupe d'arilles de grenade congelées

PRÉPARATION

Mouiller le bord d'une flûte à champagne d'un quartier de citron vert et l'enrober de sucre granulé.
Ajouter du sucre au fond de la flûte et l'imbiber d'amers.
Ajouter le jus de grenade et arroser de brut, selon le goût.
Garnir d'arilles de grenade.

Les incontournables d'un bar à cocktails sans alcool: Outils

Pour être complet, un bon bar à cocktails sans alcool maison nécessite de bons outils et ingrédients. En gardant à portée de main ces incontournables d'un bar à cocktails sans alcool, vous serez toujours prêt à mélanger la boisson parfaite.

Le premier outil que chaque spécialiste des mélanges à la maison devrait avoir est un **doseur** (ou « jigger » en anglais) – un ustensile de mesure essentiel pour des dosages précis. Un côté peut contenir 1 ½ oz, l'autre ¾ oz.

Ensuite, il y a le **mélangeur à cocktail classique à trois pièces**, qui est composé du secoueur, de la passoire et du bouchon. Secouez la glace et les ingrédients dans le secoueur avec le bouchon et remplacez le bouchon par la passoire lorsque vous êtes prêt à verser. En mélangeant vos boissons dans un mélangeur, vous obtenez une boisson givrée, mousseuse et vous pouvez combiner des ingrédients qui autrement se sépareraient rapidement.

Toutes ces pièces fonctionnent ensemble pour mélanger vigoureusement une boisson, refroidir le contenu rapidement, et verser un cocktail sans alcool parfaitement franc et frais.

Un autre outil important est la **cuillère à bar**. Au fil du temps, trois styles sont devenus la norme : Les cuillères à bar américaines, européennes et japonaises.

La **cuillère à bar américaine**, d'une contenance de 5 ml, dispose d'un bouchon en plastique rouge à son extrémité; la **cuillère à bar européenne**, d'une contenance de 2,5 ml, est munie d'un disque en métal plat à l'extrémité pour craquer et brouiller la glace. La **cuillère à bar japonaise**, d'une contenance de 2,5 ml, a une extrémité en forme de goutte pour faciliter la manipulation.

Ces longues cuillères sont parfaites pour remuer les boissons dans n'importe quelle taille de verre et pour mettre en couche différents

ingrédients sans que les couleurs ne se mélangent (aussi appelé « en flottaison »). Les cuillères avec poignées tordues permettent également de verser le long de la poignée sans éclaboussure même pour les boissons les plus pétillantes.

Perfectionnez ces mesures, remuez, secouez et versez, et récompensez-vous avec un cocktail sans alcool froid glacé.



Mélangeur à cocktail classique à trois pièces

Doseur



Cuillère à bar



Paloma au pamplemousse à 0 %

INGRÉDIENTS

1/2 tasse de jus de pamplemousse fraîchement pressé

1 oz de jus de lime fraîchement pressé

1/2 tasse de soda citron-lime

Tranches de pamplemousse et quartiers de lime, pour garniture

PRÉPARATION

Dans un verre avec des glaçons, ajouter le jus de pamplemousse, le jus de lime et ajouter le soda citron-lime.

Bien remuer et garnir de tranches de pamplemousse et de quartiers de lime.



Ananas fizz au gingembre

INGRÉDIENTS

Quartiers de limes

2 oz de jus d'ananas

1 oz de jus d'orange

1/2 tasse de bière de gingembre

PRÉPARATION

Dans un mélangeur à cocktail, écraser 2 ou 3 quartiers de lime. Ajouter le jus d'ananas et le jus d'orange. Remuer avec des glaçons.

Passer le mélange au tamis sur des glaçons et ajouter la bière de gingembre.



Cocktail sans alcool à la cerise et au jalapeño

INGRÉDIENTS

2 c. à c. à soupe de poivre de cayenne

3 c. à s. à soupe de gros sel marin

1 oz de jus de lime

1 oz de sirop simple aux cerises

1 oz de jus d'orange

Eau gazeuse

Tranches de jalapeño et cerises, pour la garniture

PRÉPARATION

Mélanger le poivre de Cayenne et le gros sel marin dans une assiette. Frotter un quartier de lime autour du bord d'un verre, le plonger dans le mélange de sel et le retourner pour en enrober les bords.

Ajouter le jus de lime, le sirop simple aux cerises et le jus d'orange dans un verre et le remplir de glace et d'eau gazeuse.

Garnir de tranches de jalapeño et de cerises.



Chardonnay aux baies sans alcool

INGRÉDIENTS

2 oz de jus de bleuets

2 oz de chardonnay sans alcool

1 oz de jus d'orange fraîchement pressé

1/4 oz de jus de lime fraîchement pressé

1/2 oz de brut sans alcool

Tranches de citron, de lime d'ou orange, pour la garniture

PRÉPARATION

Dans un agitateur, mélanger tous les ingrédients, sauf le brut, avec de la glace, puis secouer.

Passer le mélange au tamis dans un verre bien refroidi et ajouter le brut.

Garnir d'une tranche de citron, de lime ou d'orange.

Les incontournables d'un bar à cocktails sans alcool: Givrages et garnitures

Même les cocktails sans alcool les plus savoureux sont incomplets sans la bonne garniture. Voici quelques garnitures essentielles que vous devriez garder à portée de main pour le bar à cocktail sans alcool parfait à la maison.

Premièrement, vous avez besoin de **givrages** : des assaisonnements à mettre sur le bord de votre verre pour ajouter une autre couche de saveur à chaque gorgée.

Des **givrages salés** sont parfaits pour les cocktails rafraîchissants comme une Margarita sans alcool et vous pouvez les mélanger à d'autres épices comme de la **poudre de piment** ou de **l'aneth**.

Les **givrages sucrés** sont idéals pour les boissons plus sucrées comme un Cosmopolitain sans alcool. Essayez de les mélanger avec de la **cannelle moulue** ou de la **lavande** pour obtenir plus de saveur.

Et bien sûr, tous les Manitobains devraient avoir le **givrage pour boisson César**, un mélange égal d'épices de steak de Montréal et de sel de céleri.

Les **cornichons** et les **olives** sont des garnitures parfaites dans les boissons qui servent également de collations de fin de soirée. Élevez un cocktail classique avec une **olive verte farcie de piment** et obtenez un petit croquant parfait pour un cocktail sans alcool savoureux avec des **cornichons casher à l'aneth**. En gros, tout ce qui est mariné appartient à votre bar à cocktail sans alcool!

Les agrumes sont la garniture la plus courante. **Les citrons, les limes et les oranges** peuvent être présentés en quartier ou en rondelle sur de nombreuses boissons, ou vous pouvez ajouter leur pelure en torsade pour plus d'élégance.

Citrons, limes et oranges



Cornichons et olives

Givrage pour boisson César



Margarita sans alcool au pamplemousse épicé

INGRÉDIENTS

6 oz de soda au
gingembre
4 ou 6 tranches de
piment jalapeño
4 c. à c. de poudre chili
4 c. à s. de sel casher
Quartier de lime
8 oz de jus de
pamplemousse
fraîchement pressé
4 oz de jus de lime frais
8 c. à c de sirop simple

PRÉPARATION

Ajouter le soda au gingembre sur les tranches de piment jalapeño (avec les graines) dans un verre. Laisser reposer pendant 20 à 30 minutes.

Combiner la poudre chili et le sel casher sur une assiette. Frotter un quartier de lime autour du bord de deux verres, et les plonger dans le mélange de sel et les retourner pour en enrober les bords.

Ajouter le jus de pamplemousse, le jus de lime et le sirop simple à un mélangeur à cocktail avec des glaçons. Agiter pendant 10 secondes ou jusqu'à ce que le tout soit refroidi.

Passer au tamis sur des glaçons dans deux verres aux rebords trempés, ajouter le soda au gingembre infusé aux tranches de piments jalapeño et remuer pour mélanger.



Mule au gingembre et au pamplemousse épicé

INGRÉDIENTS

4 oz de jus de
pamplemousse
1 c. à s. de jus de lime
fraîchement pressé
Tige de menthe
De **1 à 3 tranches**
de piment jalapeño
4 oz de bière
de gingembre

PRÉPARATION

Dans un mélangeur à cocktail, mélanger le jus de pamplemousse, le jus de lime, la menthe et les tranches de piment jalapeño.

Passer au tamis le mélange de jus sur un verre rempli de glaçons. Ajouter la bière de gingembre.

Garnir d'une tranche de menthe ou de piment jalapeño si vous le désirez!



Cocktail sans alcool César épicé aux cornichons

INGRÉDIENTS

2 c. à s. de sel de céleri

8 oz de jus Clamato

Sauce Worcestershire,
au goût

Sauce Tabasco, au goût

1/2 oz de jus de
cornichon

Poivre noir moulu

Branche de céleri,
pour garniture

1 cornichon à l'aneth,
pour garniture

PRÉPARATION

Frotter un quartier de lime autour du bord d'un verre, puis tremper le bord du verre dans une assiette de sel de céleri.

Remplir le verre de glaçons et ajouter le jus de Clamato, la sauce Worcestershire, la sauce Tabasco et le jus de cornichon.

Bien remuer et saupoudrer le poivre noir moulu sur le dessus.

Garnir d'une branche de céleri et d'un cornichon.