

COCKTAILS

BY CIDRE FOURNIER

9 idées faciles pour un apéritif festif et convivial

Des saveurs délicieuses et exaltantes pour des moments inoubliables : découvrez notre collection de cocktails.



DEPUIS 1943

FOURNIER



Cidre Chaud aux épices



PERSONNES: 4

TEMPS DE PRÉPARATION: 10 MIN

CUISSON: 10 MIN

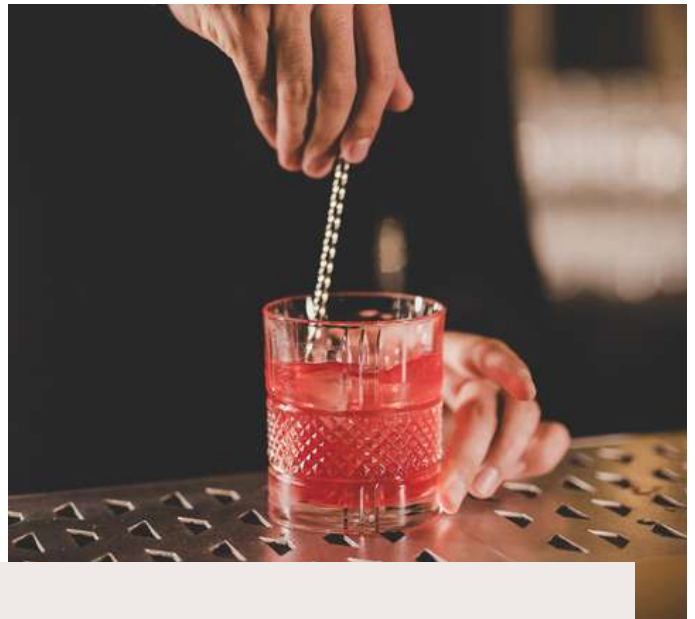
Ingredients

- 75 cl de cidre Doux FOURNIER Bio
- 1 Orange Bio
- 1 Citron Bio
- 2 càs de sucre roux
- 1 baton de cannelle
- 2 clous de girofle
- 1 pointe d'anis étoilé
- 1 càc de miel

Etapes

- Faire chauffer le cidre dans une casserole.
- Avec un couteau qui coupe bien, râper en lamelles la surface colorée des écorces de l'orange et du citron (éviter de râper la partie blanche qui apporte de l'amertume).
- Couper l'orange en tranches et réserver.
- Quand le cidre commence à frémir, ajouter les épices, le sucre, les tranches d'orange, quelques gouttes de citron et les lamelles de zeste. Couvrir et faire infuser 10 min à petite ébullition, puis filtrer.
- Une fois le cidre un peu refroidi, ajouter un peu de miel dans chaque tasse au moment de déguster (pas avant sinon le miel perd ses propriétés adoucissantes à forte chaleur).
- Utiliser les rondelles d'orange égouttées pour la déco.
- C'est aussi simple que ça et c'est délicieux ! Bonne dégustation.





Cocktail saint Julien



PERSONNES: 1

TEMPS DE PRÉPARATION: 2 MIN

Ingredients

- 3 cl de fine calvados FOURNIER
- 2 cl de crème de cassis
- 5 cl de cidre FOURNIER BIO brut

Etapes

- Dans un verre à cocktail, versez la crème de cassis et le Finecalvados. Allongez avec le cidre FOURNIER Bio Brut.
- Servez frais.
- C'est aussi simple que ça et c'est délicieux ! Bonne dégustation.



Cocktail Mabel's Treacle



PERSONNES: 1

TEMPS DE PRÉPARATION: 10 MIN

CUISSON: 2 MIN

Ingredients

- 5 ml de cidre FOURNIER brut non sucré
- 5 ml de sucre en poudre
- 45 ml de rhum arrangé épicé
- 5 ml de dry sherry
- 10 ml de pommeau FOURNIER
- 30 ml de jus de pomme bio FOURNIER
- glaçons et glace pilée

Pour le décor :

- quelques chips de pommes croquantes
- 1 bouquet de menthe fraîche
- cannelle en poudre
- quatre épices en poudre

Etapas

- Placez un grand verre au réfrigérateur 1 h avant de composer le cocktail.
- Faites bouillir le cidre et le sucre en poudre 2mn dans une casserole. Laissez refroidir complètement et placez au frais 1h.
- Préparez le cocktail directement dans le verre: versez le Spiced Rum, le dry sherry, le pommeau et le jus de pomme, ajoutez le cidre refroidi et quelques glaçons. Mélangez énergiquement 1 mn et complétez de glace pilée.
- Décorez de chips de pomme et de feuilles de menthe fraîche saupoudrées des épices.



N°4



COCKTAIL ÉNERGISANT AU VINAIGRE DE CIDRE



PERSONNES: 1

TEMPS DE PRÉPARATION: 10 MIN

Ingredients

- 1 cuillère à soupe de Vinaigre de Cidre FOURNIER
- 2 cuillères à soupe de jus de pomme biologique FOURNIER
- 1 cuillère à soupe de sucre de canne
- ½ cuillère à café de cannelle en poudre
- ½ cuillère à café de gingembre en poudre
- 150 ml d'eau gazeuse
- 1 bouquet de menthe
- Quelques tranches de pomme rouge pour la décoration

Etapes

- Dans un grand verre, versez le Vinaigre de Cidre FOURNIER, ajoutez le sucre, la cannelle et le gingembre en poudre, puis remuez jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissout.
- Frottez légèrement la menthe entre vos mains afin d'en exalter les arômes puis placez-la dans le verre.
- Ajouter le jus de pomme et couvrir de glace.
- Remplissez d'eau gazeuse et ajoutez les tranches de pomme rouge.



Cocktail Friday: Bourbon Apple Cider



PERSONNES: 1

TEMPS DE PRÉPARATION: 10 MIN

Ingredients

- 12 cl de cidre doux bio FOURNIER
- 6cl de bourbon
- 2 cuillères à soupe de cannelle
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1 quartier d'orange
- 1 brin de romarin

Etapes

- Commencez par mélanger la cannelle et le sucre dans une assiette.
- Passez le quartier d'orange sur le pourtour de votre verre à cocktail. Placer le bord du verre dans la cannelle et le sucre puis remplir le verre de glace.
- Dans un shaker rempli de glace, mélanger le cidre et le bourbon et remuer pour combiner. Versez dans votre verre rempli de glaçons.
- Garnir avec la tranche d'orange et le brin de romarin.



Cocktail au cidre : le Pink Framboise



PERSONNES: 1

TEMPS DE PRÉPARATION: 10 MIN

Ingredients

- 40 cl de cidre rosé FOURNIER
- 8 cl de vodka
- 250 g de framboises

Etapas

- Dans un verre à cocktail, verser 2 cl de vodka. Verser 10 cl de cidre Rosé FOURNIER bien frais par dessus puis répartir quelques framboises par dessus.
- Faire de même avec les 3 autres verres. Déposer une paille dans chaque verre.
- Au moment de déguster, écraser les framboises avec votre paille et mélanger légèrement pour répartir.
- A boire bien frais !



Cidre et fruits rouges



PERSONNES: 1

TEMPS DE PRÉPARATION: 10 MIN

Ingredients

- 1/2 tasse de myrtilles
- 6 à 8 cerises fraîches
- 6cl de cidre doux FOURNIER IGP Normandie
- 3cl Saint-Germain
- 1 cuillère à soupe de sucre

Etapas

- Commencez par dénoyauter vos cerises et écrasez les dans un petit bol avec les myrtilles.
- Une fois bien écrasé, écrasez les avec le sucre.
- Ajoutez plus de sucre si vous aimez une boisson plus sucrée ! Transférez les fruits dans votre verre et ajoutez de la glace.
- Ajouter le cidre doux FOURNIER.
- Rajouter une jolie paille et goûter le !
- Délicieux!



Pétillant de cidre à la mûre



PERSONNES: 1

TEMPS DE PRÉPARATION: 10 MIN

Ingredients

- 50 ml de gin
- 25 ml de sirop de mûre et de menthe
- Cidre brut FOURNIER
- 400g de mûres (en garder 1 pour servir)
- 2 pommes, 1 tranchée finement
- 400g de sucre semoule
- 1 citron, tranché
- quelques brins de menthe (en garder 1 pour servir)

Etapes

- Pour faire le cocktail, chauffez le four à 180C/ventilation 160C/gaz 4.
- Mettez les mûres, les morceaux de pomme, le sucre, le citron et la menthe dans un plat avec 400 ml d'eau et faites cuire au four pendant 30 à 45 minutes, jusqu'à ce que le fruit donne jusqu'à son jus et le sucre s'est dissous.
- Filtrer et laisser refroidir
- Une fois que le jus des fruits refroidi mettez le gin dans un verre, remplissez de glace, puis ajoutez du cidre brut FOURNIER.
- Mélangez délicatement.
- Garnir d'une fine tranche de pomme, d'un brin de menthe et d'une mûre.



Sangria blanche au cidre et Calvados



PERSONNES: 1

TEMPS DE PRÉPARATION: 10 MIN

Ingredients

- 1 pomme non épluchée
- 1 orange
- 1 citron
- 1 pêche
- Quelques feuilles de menthe fraîche
- 20 cl de jus de pomme FOURNIER
- 16 cl d'alcool de pomme (Calvados) FOURNIER.
- 75 cl de cidre 1/2 sec bio FOURNIER.

Etapes

- Laver les fruits sans les éplucher.
- Couper l'orange, le citron et la pomme en fines tranches à l'aide d'un couteau.
- Ôter le noyau de la pêche et la couper en quartiers.
- Déposer tous les fruits ainsi que les feuilles de menthe dans un grand pichet, puis ajouter le jus de pomme ainsi que le Calvados.
- Réserver au réfrigérateur minimum 3 heures.
- Ajouter le cidre doux bien frais au moment du service.
- A déguster avec quelques glaçons, quelques tranches de fruits