

# DRINKS.

## Piña Colada



Scanner pour visiter la version en ligne

### Ingrédients

- **3cl** de rhum blanc
- **9cl** de jus d'ananas
- **4cl** de lait de coco
- **1cl** de crème fouettée riche en matières grasses
- **Glace** pilée

### Préparation

1. Verser tous les ingrédients dans un mixeur sur pied et mixer pendant environ 15 secondes.
2. Verser le contenu dans un verre volumineux et décorer à votre guise.



### Description

En 1952, Ramón Marrero Pérez a mélangé un cocktail tropical-fruité composé de rhum, de crème de noix de coco, de jus d'ananas et de jus de citron vert dans l'hôtel Caribe Hilton de Porto Rico et a créé un classique des bars, la Piña Colada. Dès 1922, il existait déjà à Cuba une boisson appelée Piña Colada, mais elle était élaborée avec des ingrédients légèrement différents. Il n'est pas certain que les Portoricains aient emprunté quoi que ce soit à cette première version cubaine - après tout, le rhum, la noix de coco et l'ananas sont des ingrédients typiquement caribéens largement disponibles. Il n'est donc pas étonnant que quelqu'un ait eu tôt ou tard l'idée de mélanger ces ingrédients et de décorer la boisson avec un parapluie de cocktail. De nos jours, la boisson Tiki se décline en différents niveaux de qualité: des cocktails artisanaux élaborés avec des jus fraîchement pressés aux mélanges peu onéreux de supermarché à réaliser chez soi. Une chose est sûre, la Piña Colada, en tant que cocktail standard très répandu, ne devrait manquer dans aucun menu. La préparation dans un mixeur sur socle avec de la glace pilée donne les meilleurs résultats, bien que cette procédure soit désapprouvée par certains mixologues. Dans ce cas, il est alors appelé "shaken, not blended" ("secoué, pas mélangé"). Si le cocktail est préparé dans un shaker, il suffit d'agiter vigoureusement pendant environ 30 secondes. Si certaines recettes sont réalisées à base de crème de coco épaisse, d'autres utilisent un mélange de lait de coco et de crème épaisse. Le jus de citron vert de la recette originale est plus facultatif de nos jours.

La Piña Colada est généralement servie dans un verre Hurricane, un verre fantaisie ou un verre Tiki et est garnie d'une cerise au marasquin ou d'un morceau d'ananas.