DRINKS.

Paloma

Scanner pour visiter la version en ligne

Ingrédients

- **6cl** de tequila
- **2cl** de jus de lime
- **1** pincée de sel
- **Soda** au pamplemousse (topping)
- **1** c. à café de sirop d'agave ou autre sirop

Préparation

1. Verser la tequila, le jus de citron vert et le sirop dans un verre highball sur des glaçons.

2. Ajouter une pincée de sel et bien mélanger le tout.

3. Ajouter le soda au pamplemousse.

4. Garnir à volonté d'un quartier de pamplemousse ou de citron vert, et saupoudrer le bord du verre d'un peu de sel.

Description

L'origine exacte du Paloma et la manière dont il a été créé restent largement inconnues. Cependant, on sait qu'il est originaire du Mexique, ce qui n'est pas particulièrement surprenant, car le Paloma (pigeon en espagnol) est un cocktail à base de tequila. Bien qu'il existe aujourd'hui de nombreuses variantes de cette boisson, deux ingrédients sont toujours essentiels: la tequila et le soda au pamplemousse. Le Paloma est servi dans un verre highball et pour le décorer, il suffit de frotter le bord du verre avec une tranche de citron vert ou de pamplemousse et de le tremper brièvement dans une assiette avec un peu de sel avant de le servir.