



MARGARITAS MEXICAINES



TEMPS DE PRÉPARATION TOTAL: 2 heures

VERRES: 12 personnes

Commencez la fête avec ce mélange parfait de citron vert, de liqueur d'orange et de tequila, le tout mixé avec de la glace pilée.



325 ml de liqueur à l'orange



30 à 45 ml de sucre glace, si vous le souhaitez



2 citrons verts coupés en quartiers, si vous le souhaitez



125 ml de gros sel, si vous le souhaitez



150 ml de tequila



250 ml de jus de citron vert



1 L de glace pilée

1 MIXEZ LES INGRÉDIENTS

Dans un blender ou un robot ménager, versez la liqueur d'orange, le jus de citron vert, le sucre glace et les glaçons. Couvrez et mixez jusqu'à obtention d'une consistance lisse.

2 CONGELEZ LE MÉLANGE À BASE DE LIQUEUR

Versez le mélange dans un récipient non métallique allant au congélateur. Couvrez et congelez jusqu'à ce qu'il soit presque ferme, pendant environ 2 h à 2 h 30. Si le mélange se congèle complètement, laissez-le reposer à température ambiante pendant environ 30 minutes.

3 MIXEZ LE MÉLANGE À BASE DE LIQUEUR

Versez le mélange à base de liqueur d'orange dans un blender ou un robot ménager et mixez-le jusqu'à obtenir une consistance de granité.

4 DÉCOREZ ET SERVEZ

Frottez les bords des verres avec des quartiers de citron vert et trempez-les dans du sel. Placez 125 ml de granité dans chaque verre au bord recouvert de sel et ajoutez 15 à 30 ml de tequila. Garnissez avec des quartiers de citron vert.