

TERREMOTO

Une boisson Sud-Américaine qui porte bien son nom...

Le cocktail chilien par excellence !

Le terremoto (ou « tremblement de terre ») est un cocktail traditionnel chilien qu'on retrouve sur toutes les cartes des bars de l'un des pays les plus sismiques au monde ! Généralement lorsque l'on commande une grande carafe de ce cocktail cela s'appelle « el cataclismo » (cataclysme) et pour un petit verre ou un second verre « la réplica » (réplique).

Mais pourquoi cette recette de boisson chilienne s'appelle est-elle « tremblement de terre » ? C'est finalement une recette très récente, elle a été inventée en 1985. Des journalistes allemands venus faire un reportage sur un tremblement de terre ont demandé dans un bar une boisson très rafraîchissante. Un serveur a donc ajouté de la glace à l'ananas dans un verre de vin. Pour les journalistes, cette boisson originale et excellente était aussi forte qu'un tremblement de terre, d'où son nom !

Vous l'aurez compris, c'est délicieux, très frais et bien sucré, mais attention aux éventuelles secousses !

La recette de boisson chilienne du Terremoto



Temps de préparation : 5 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

75 cl de vin blanc sec

10 cl Rhum / cognac

300 grammes de sorbet ananas

Optionnel :

Grenadine

