

# LE COCKTAIL STEVENSON MULE, COMME AU MONKEY CLUB

## La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/cocktail-stevenson/>

Un cocktail du Monkey Club, pour faire honneur à Stevenson et au Rhum !

Parts : 2

Temps de préparation : 10 Minutes

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Américaine

Plats : Cocktail, Boisson,

## Ingrédients

### Pour 2 verres

1 Citron Vert

3 grammes de Feuilles de Menthe

10 grammes de Sucre Vanillé

10 grammes de Sucre Vanillé Pour la recette, voir ICI

100 grammes de Glaçons

100 grammes de Purée de Mangues

100 grammes de Purée de Mangues 10 Centilitres/100 Millilitres. Ou un sirop

70 grammes de Rhum

70 grammes de Rhum 7 Centilitres/70 Millilitres. Privilégier un Rhum de Porto Rico ou de Cuba

200 grammes de Ginger Beer

200 grammes de Ginger Beer 20 Centilitres/200 Millilitres. Pour la recette, voir ICI

### Pour 1 verre

1/2 Citron Vert

1,5 grammes de Feuilles de Menthe

5 grammes de Sucre Vanillé

5 grammes de Sucre Vanillé Pour la recette, voir ICI

50 grammes de Glaçons

50 grammes de Purée de Mangues

50 grammes de Purée de Mangues 5 Centilitres/50 Millilitres. Ou un sirop

35 grammes de Rhum

35 grammes de Rhum 3,5 Centilitres/35 Millilitres. Privilégier un Rhum de Porto Rico ou de Cuba

## LE COCKTAIL STEVENSON MULE, COMME AU MONKEY CLUB

100 grammes de Ginger Beer

100 grammes de Ginger Beer 10 Centilitres/100 Millilitres. Pour la recette, voir ICI

### Pour 4 verres

2 Citrons Verts

6 grammes de Feuilles de Menthe

20 grammes de Sucre Vanillé

20 grammes de Sucre Vanillé Pour la recette, voir ICI

200 grammes de Glaçons

200 grammes de Purée de Mangues

200 grammes de Purée de Mangues 20 Centilitres/200 Millilitres. Ou un sirop

140 grammes de Rhum

140 grammes de Rhum 14 Centilitres/140 Millilitres. Privilégier un Rhum de Porto Rico ou de Cuba

400 grammes de Ginger Beer

400 grammes de Ginger Beer 40 Centilitres/400 Millilitres. Pour la recette, voir ICI

### Instructions

1. Laver et couper en 8 le Citron Vert (1), placer en shaker (ou une bouteille fermée)
2. Dans le shaker, verser les Feuilles de Menthe (3 g) et le Sucre Vanillé (10 g)
3. A ce stade, il faut "écraser" afin de récolter les zestes, les jus et de mélanger le sucre. Pour cela, on utilise un outil à cocktail nommé "Muddler" (ou "pilon"). Les meilleurs sont ceux avec un embout en silicone, car ceux en métal écrasent le shaker (la bouteille) et donnent un gout de métal
4. Ecraser en pressant et en tournant, pendant au moins 20 secondes, fortement
5. Verser alors les Glaçons (100 g) et la Purée de Mangues (100 g ou 10 Centilitres/100 Millilitres)
6. Vous pouvez utiliser une purée de mangue (les puristes peuvent prendre de la chair de mangue qu'il faudra broyer), ou plus simplement un sirop pur mangue
7. Verser ensuite le Rhum (70 g ou 7 Centilitres/70 Millilitres)
8. Le Monkey Club indique sur son menu "Rhum de Havane, 3 ans" : C'est à vous de choisir le Rhum que vous choisirez : ils peuvent changer la saveur de ce cocktail. Personnellement, je préfère utiliser moitié Rhum Pur (Puerto Rico ou Cuba) et moitié Rhum "épicé" ou "à cane à sucre" (avec des saveurs de vanille)
9. Verser le dernier liquide, à réserver à la fin, le Ginger Beer (200 g ou 20 Centilitres/200 Millilitres) : contrairement à ce que son nom indique, ceci n'est pas une bière, mais plutôt une boisson pétillante au gout de gingembre. C'est utilisé pour de nombreux cocktails, mais parfois comme soda "naturel". C'est en fait très bon.
10. - On le trouve en magasin spécialisé
11. - Mais également en ligne: Pour acheter en ligne, c'est ICI. Ma marque préférée est le "San Pellegrino Ginger Beer" qu'on trouve en petites bouteilles

## LE COCKTAIL STEVENSON MULE, COMME AU MONKEY CLUB

12. - On peut le faire soi-même : je vous ai montré la recette ICI.
13. On verse ce liquide à la fin, car on veut conserver le pétillant et ne "pas écraser" ses bulles
14. Il ne faut SURTOUT PAS "shaker" ou "secouer/agiter" comme on le ferait avec des cocktails classiques : On écraserait le pétillant du Ginger Beer !
15. Il faut juste remuer avec une longue cuillère (qui est souvent fournie avec le matériel de cocktails) : Pour acheter en ligne, c'est ICI
16. Si vous avez déjà vu des films de "James Bond", l'agent 007 demande souvent "Shaken, not stirred", mais ici c'est l'inverse : il faut "Stir" (mélanger) délicatement et non "Shake" (secouer/agiter)
17. C'est presque fini : Il faut maintenant goûter le drink, et ajuster : plus de sucre, de rhum, etc...