Margarita tropicale à l’avocat et à la noix de coco

2 portions

Ingrédients

Glace
1 tasse d’eau de noix de coco
1 tasse de morceaux d’ananas frais
½ tasse de basilic frais légèrement tassé
½ tasse de coriandre fraîche légèrement tassée
½ jalapeño épépiné
½ avocat
Jus de 4 à 5 limes
2 oz de tequila
1 oz de Cointreau
Mélange de sel et de flocons de noix de coco
Décoration avec une tranche de lime et un jalapeño

Préparation

1. Remplir un mélangeur à haute puissance ou un robot culinaire avec environ une demi-tasse de glace (vous pouvez en ajouter plus au besoin), puis verser les ingrédients restants sauf le mélange de sel et de flocons de noix de coco râpés et la décoration pour le rebord des verres.
2. Mélanger jusqu’à obtenir une consistance lisse.

Crédit

Gracie Carroll

Margarita tropicale à l'avocat et à la noix de coco

3. Utiliser un morceau de lime pour humecter le rebord de chaque verre, puis tremper le rebord dans le mélange de sel et de noix de coco râpée.

4. Une fois le rebord recouvert, remplir chaque verre avec le mélange de margarita et garnir chaque verre avec une tranche de lime et un jalapeño.