

## Figue de Barbarie / Prickly Pear



## Cactus Margarita



Tequila	4cl
Cointreau	2cl
Purée de citron vert <b>PONTHIER</b>	1cl
Purée figue de Barbarie <b>PONTHIER</b>	4cl

Carambole bien verte	1
Fraise	1

Dans un shaker rempli au  $\frac{3}{4}$  de glaçons, verser la purée de citron vert **PONTHIER**, le Cointreau, la purée de figue de Barbarie **PONTHIER** et la tequila.

Bien secouer et verser la préparation dans un verre à cocktail en la filtrant.

Découper 3 tranches de carambole puis les décaler entre elles. Inciser la première tranche et placer la structure obtenue sur le bord du verre. Les tranches de carambole collent entre elles grâce à la pectine du fruit. Consolider l'ensemble en plaçant une demi-fraise sur le bord du verre et en la collant aux tranches de carambole.

Tequila	4cl
Cointreau	2cl
<b>PONTHIER</b> lime puree	1cl
<b>PONTHIER</b> prickly pear purée	4cl

Very green star fruit	1
Strawberry	1

In a shaker three-quarters full of ice, pour in the **PONTHIER** lime puree, Cointreau, **PONTHIER** prickly pear puree and tequila.

Shake well and pour the mixture into a cocktail glass whilst filtering.

Cut three slices of the star fruit and bond them together to make a multi-pointed star. Incise one slice and place it on the rim of the glass. The slices stick together because of the pectin in the fruit. Finish the glass with half a strawberry on the rim of the glass, right next to the star fruit slices.