

# Pina Colada

*Pour 10 personnes*

*Préparation : 2 min – Réfrigération : 5h*

## Ingrédients :

- 350g d'ananas en tranches
- 40 cl de lait de coco
- 1l de jus d'ananas
- 30cl de Rhum
- 1 pincée de gingembre en poudre



*Ustensiles spécifiques : un blender, un pichet assez grand et un fouet.*

[www.lesdelicesabelle.fr](http://www.lesdelicesabelle.fr)

## Réalisation :

- Mettre les tranches d'ananas et le lait de coco dans le bol du blender et mixer l'ensemble.
- Ajouter la moitié du jus d'ananas, le rhum et le gingembre et mixer de nouveau.
- Réserver dans le pichet de service et ajouter le reste de jus d'ananas.
- Mélanger l'ensemble du cocktail à l'aide d'un fouet.
- Réserver au frais pendant 5 heures minimum.
- Mélanger de nouveau à l'aide d'un fouet juste avant de servir.

*A la vôtre !*