





Recette cocktail

THE ORIGINAL WHITE LADY

DIFFICULTÉ _____ 🍸🍸🍸

SAISON _____ *Summer / Spring*

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

◆ This is the original recipe of the White Lady created in 1919 by Harry MacElhone, at Ciro's Club in London. In 1929 he created another recipe at his own Harry's New York bar in Paris replacing Triple Sec by Cointreau and Crème de Menthe by Gin.

Préparation du cocktail

- ◆ 1/5 Pour the ingredients into a shaker
- ◆ 2/5 Fill the shaker to 2/3 with ice cubes
- ◆ 3/5 Shake vigorously for 7-10 seconds
- ◆ 4/5 Strain into a glass without ice but previously chilled
- ◆ 5/5 Garnish & serve

Ingrédients

◆ MENTHE-PASTILLE	25 ML
◆ TRIPLE SEC	25 ML
◆ LEMON JUICE	25 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE	_____	<i>in a shaker</i>
VERRERIE	_____	<i>cocktail</i>
DÉCORATION	_____	<i>lemon zest</i>





A découvrir également



Full-bodied

A LA RECHERCHE DU TEMPS PERDU

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Menthe-Pastille
Guignolet d'Angers



Full-bodied

ADHOC

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Coffee Liqueur
Menthe-Pastille

Light

APÉRITIF MENTHE-PASTILLE

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Menthe-Pastille
Sparkling water

