



Recette cocktail

EL DIABLO

DIFFICULTÉ _____ 

SAISON _____ *Summer*

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Cocktail credited to Victor « Trader Vic » Bergeron, first published in his Trader Vic's Book of Food & Drinks, 1946.

Préparation du cocktail

1/4 Fill the glass with ice cubes

2/4 Pour the ingredients

3/4 Mix gently and briefly

4/4 Garnish & serve

Ingrédients

◆ TEQUILA	45 ML
◆ CRÈME DE CASSIS D'ANJOU (BLACKCURRANT)	15 ML
◆ LIME JUICE	20 ML
◆ GINGER ALE	

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *in a glass*

GLACE _____ *ice cubes*

VERRERIE _____ *highball*

DÉCORATION _____ *lime wedge*





A découvrir également



DEPUIS 1885
GIFFARD
FRANCE

Light

L'AUDACIEUX

DIFFICULTÉ

🍷

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Crème de Cassis d'Anjou (Blackcurrent)
Pear Syrup

Light

LA GOGANE ROYALE

DIFFICULTÉ

🍷

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Crème de Cassis d'Anjou (Blackcurrent)
William Pear Liqueur

