





Recette cocktail

## FRESH MIRABELLE

DIFFICULTÉ \_\_\_\_\_ 

SAISON \_\_\_\_\_ *Autumn / Summer*

MOMENT DE DÉGUSTATION \_\_\_\_\_

### Introduction

### 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 Serve

### Ingrédients

|                                    |       |
|------------------------------------|-------|
| ◆ CALVADOS                         | 30 ML |
| ◆ CRÈME DE MIRABELLE (CHERRY PLUM) | 20 ML |
| ◆ VANILLE DE MADAGASCAR            | 10 ML |
| ◆ LEMON JUICE                      | 30 ML |

### Conseils de présentation

MÉTHODE \_\_\_\_\_ *in a shaker*

VERRERIE \_\_\_\_\_ *cocktail*





A découvrir également

*Medium*

## BLUEBERRY MUFFIN HIGHBALL

DIFFICULTÉ

🍷🍷

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Vanille de Madagascar  
Blueberry Syrup



*Medium*

## KENTUCKY DREAM

DIFFICULTÉ

🍷🍷🍷

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Vanille de Madagascar  
Apricot Liqueur



*Light*

## LéONIE

DIFFICULTÉ

🍷🍷🍷

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

White Peach Syrup  
Vanille de Madagascar

