



Recette cocktail

## RHUBARB TRIANGLE

DIFFICULTÉ ————— 🍸🍸🍸

SAISON ————— Summer / Spring

MOMENT DE DÉGUSTATION —————

### Introduction

Cocktail created by Joseph Cassidy in 2011, Surrey (UK).

### 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

◆ GIN	50 ML
◆ RHUBARB LIQUEUR	50 ML
◆ DRY VERMOUTH	10 ML
◆ APPLE JUICE	10 ML

### Conseils de présentation

MÉTHODE ————— *in a shaker*

VERRERIE ————— *cocktail*

DÉCORATION ————— *apple slice*



A découvrir également




*Medium*

## ANGÉLIQUE

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Rhubarb Liqueur  
Elderflower Syrup



*Light*

## FRENCH GARDEN

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Rhubarb Liqueur  
Honey Syrup



*Medium*

## FRESH PEPPER

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Rhubarb Liqueur  
Ginger Syrup

