Recette cocktail

SPICY TOMMY'S MARGARITA

DIFFICULTÉ — 🍸🍸🍸

SAISON — *Autumn / Summer / Winter / Spring*

MOMENT DE DÉGUSTATION —

Introduction

Created by Raphaelle Chaize, Giffard Beverage Expert

Préparation du cocktail

1/6 Smear the rim of a chilled glass with lime and sprinkle with salt and Espelette pepper powder, then set aside

2/6 Pour the ingredients into a shaker

3/6 Fill the shaker to 2/3 with ice cubes

4/6 Shake vigorously for 7 to 10 seconds

5/6 Strain into a glass filled with ice

6/6 Garnish & serve

Ingrédients

TEQUILA	50 ML
PIMENT D'ESPELETTE (CHILE LIQUEUR)	20 ML
LIME JUICE	30 ML
AGAVE SYRUP	10 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE — *in a shaker*

GLACE — *ice cubes*

VERRERIE — *rocks*

DÉCORATION — *half icing with salt and Espelette pepper powder / dehydrated lime round*

A découvrir également

Medium

ESPELETTE MARTINI

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Piment d'Espelette (Chile Liqueur)

Medium

FLUFFY SOUR

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Piment d'Espelette (Chile Liqueur)
Salted Butter Fat-Wash Bourbon

Full-bodied

HOT CHIMNEY NEGRONI

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Mezcal
Piment d'Espelette (Chile Liqueur)