





Recette cocktail

THE ORIGINAL WHITE LADY

DIFFICULTÉ _____ 🍸🍸🍸

SAISON _____ Été / Printemps

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Recette originale créée en 1919 par Harry MacElhone, au Ciro's Club de Londres. En 1929, alors propriétaire du Harry's New York Bar de Paris, il crée une nouvelle recette en s'inspirant de celle-ci en remplaçant le Triple Sec par le Cointreau et la crème de menthe par du Gin.

Ingrédients

♦ MENTHE-PASTILLE	25 ML
♦ TRIPLE SEC	25 ML
♦ JUS DE CITRON JAUNE	25 ML

Préparation du cocktail

- 1/5 Verser les ingrédients dans un shaker
- 2/5 Remplir le shaker aux 2/3 de glaçons (cubes)
- 3/5 Agiter énergiquement pendant 7 à 10 secondes
- 4/5 Filtrer dans un verre sans glace mais préalablement rafraîchi
- 5/5 Décorer & servir

Conseils de présentation

MÉTHODE	_____	<i>au shaker</i>
VERRERIE	_____	<i>à cocktail</i>
DÉCORATION	_____	<i>zeste de citron jaune</i>

A découvrir également



Corsé

A LA RECHERCHE DU TEMPS PERDU

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Menthe-Pastille
Guignolet d'Angers



Corsé

ADHOC

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur de Café
Menthe-Pastille

Léger

APÉRITIF MENTHE-PASTILLE

DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Menthe-Pastille
Eau gazeuse