

Recette cocktail

BOTANICAL EXPLOSION

DIFFICULTÉ

SAISON — *Été / Printemps*

MOMENT DE DÉGUSTATION

Introduction

Cocktail réalisé par Jérémy Lauilhe (Grand Hôtel, Saint-Jean de Luz) & Charalampos Kaidakidis (Bar Academy Hellos, Grèce).

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

Ingrédients

GIN	30 ML
MENTHE-PASTILLE	20 ML
LIQUEUR DE THYM	20 ML
JUS DE CITRON JAUNE	20 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE — *au shaker*

VERRERIE — *à cocktail*

DÉCORATION — *brin de lavande*

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