



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

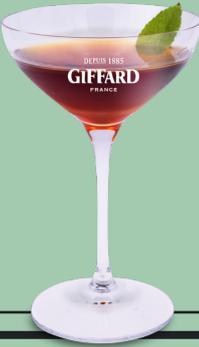


Corsé

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

