



Recette cocktail

STINGER

DIFFICULTÉ ————— 🍸🍸🍸

SAISON ————— *Automne / Été / Hiver / Printemps*

MOMENT DE DÉGUSTATION —————

Introduction

Cocktail créé au début du 20ème siècle par Reginald Vanderbilt.

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

- ♦ MENTHE-PASTILLE 20 ML
- ♦ COGNAC 50 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE ————— *au shaker*

VERRERIE ————— *à cocktail*

DÉCORATION ————— *feuille de menthe*



A découvrir également

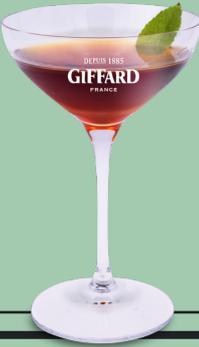


Corsé

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

