Recette cocktail

MOUNTAIN SOUR

DIFFICULTÉ

SAISON — *Automne / Hiver / Printemps*

MOMENT DE DÉGUSTATION

Introduction

Cocktail créé lors d'un atelier animé par Fernando Castellon.

Préparation du cocktail

1/6 Verser les ingrédients dans un shaker

2/6 Agiter énergiquement sans glace pendant 15 secondes

3/6 Remplir le shaker aux 2/3 de glaçons (cubes)

4/6 Agiter énergiquement à nouveau pendant 7 à 10 secondes

5/6 Filtrer dans un verre à cocktail sans glace mais préalablement rafraîchi

6/6 Décorer en dessinant une ligne avec les bitters aromatiques et servir

Conseil du bartender

La technique du « dry shake » permet d'obtenir une belle mousse et la texture onctueuse caractéristique de l'utilisation du blanc d'œuf.

Ingrédients

GéNéPI	40 ML
MENTHE-PASTILLE	10 ML
JUS DE POMME	20 ML
JUS DE CITRON JAUNE	20 ML
BLANC D'OEUF	15 ML
SIROP SUCRE DE CANNE BLANC	5 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE — *au shaker*

VERRERIE — *à cocktail*

DÉCORATION — *bitters aromatiques*

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