Recette cocktail

GRASSHOPPER



DIFFICULTÉ

SAISON — *Automne / Été / Hiver / Printemps*

MOMENT DE DÉGUSTATION

Introduction

Cocktail créé par Philibert Guichet Jr, à Tujague's, la Nouvelle-Orléans, dans les années 1920 (récompensé par le deuxième prix d'un concours prestigieux à New York).

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

PEPPERMINT PASTILLE	30 ML
CRèME DE CACAO BLANC	30 ML
LAIT	60 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE — *au shaker*

VERRERIE — *à cocktail*

DÉCORATION — *feuille de menthe*

A découvrir également



Corsé

AFTER EIGHT MARTINI

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Peppermint Pastille
Crème de Cacao Blanc

Moyen

BANANA PEPPERMINT MOCHA MARTNI

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur Banane du Brésil et des Caraïbes
Liqueur Café du Honduras
Peppermint Pastille



Corsé

SHAMROCK COCKTAIL

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Whiskey irlandais
Vermouth sec