



Recette cocktail

## CORPSE REVIVER NO.2

DIFFICULTÉ ————— 🍸🍸🍸

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

MOMENT DE DÉGUSTATION —————

### Introduction

Adapté de la recette du Savoy Cocktail Book (1930) par Harry Craddock.

### 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	25 ML
◆ TRIPLE SEC	25 ML
◆ LILLET	25 ML
◆ JUS DE CITRON JAUNE	25 ML
◆ SIROP SUCRE DE CANNE BLANC	1 BSP
◆ ABSINTHE	2 TRAITS

### Conseils de présentation

MÉTHODE ————— *au shaker*

VERRERIE ————— *à cocktail*

DÉCORATION ————— *zeste de citron jaune*



A découvrir également



*Moyen*

## COSMOPOLITAN

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Triple Sec  
Jus de cranberry



*Moyen*

## JAPANESE SLIPPER

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Liqueur de Melon vert  
Triple Sec



*Moyen*

## LADY'S SIDECAR

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Cognac  
Triple Sec

