Recette cocktail

SWEET LEAH

DIFFICULTÉ

SAISON — Été

MOMENT DE DÉGUSTATION

Introduction

Cocktail créé par 8 bartenders internationaux lors d'un atelier animé par Fernando Castellon.

Préparation du cocktail

1/7 Écraser les cerises dans le shaker à l'aide d'un pilon

2/7 Verser les ingrédients dans le shaker sauf le champagne

3/7 Remplir le shaker aux 2/3 de glaçons (cubes)

4/7 Agiter énergiquement pendant 7 à 10 secondes

5/7 Filtrer dans un verre sans glace mais préalablement rafraîchi

6/7 Compléter avec le champagne

7/7 Servir

Ingrédients

LIQUEUR VANILLE DE MADAGASCAR	40 ML
JUS DE POMME	20 ML
CERISES FRAÎCHES	4
CHAMPAGNE	

Conseils de présentation

MÉTHODE — *au shaker*

VERRERIE — *flûte*

A découvrir également

Moyen

BLUEBERRY MUFFIN HIGHBALL

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur Vanille de Madagascar
Sirop Myrtille

Moyen

FRESH MIRABELLE

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Crème de Mirabelle
Liqueur Vanille de Madagascar

Moyen

KENTUCKY DREAM

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur Vanille de Madagascar
Liqueur d'Abricot