





Recette cocktail

SWEET LEAH

DIFFICULTÉ _____ 🍹🍹🍹

SAISON _____ 🍷

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

