Recette cocktail

# CARMEN



DIFFICULTÉ

SAISON — Été

MOMENT DE DÉGUSTATION

## Introduction

Cocktail créé par Pavlos Aslanidis, Mojo Cocktail Bar (Grèce), lors de la Giffard West Cup 2015.

## 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

| | |
|---|---|
| VODKA | 30 ML |
| CRèME DE CACAO BLANC | 30 ML |
| CRèME DE FRAISE DES BOIS ET FRAISE | 30 ML |
| MENTHE-PASTILLE | 10 ML |
| LAIT | 30 ML |

## Conseils de présentation

MÉTHODE — *au shaker*

VERRERIE — *à cocktail*

DÉCORATION — *copeaux de chocolat noir / fraises*

## A découvrir également



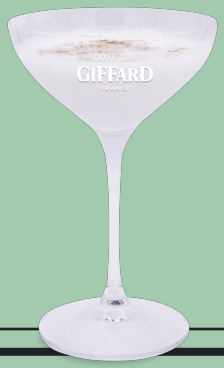

*Corsé*

### AFTER EIGHT MARTINI

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Peppermint Pastille
Crème de Cacao Blanc




*Moyen*

### ALEXANDER

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Gin
Crème de Cacao Blanc




*Moyen*

### BRANDY ALEXANDER

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Crème de Cacao Blanc
Crème de Cacao Brun