Recette cocktail

BRANDY ALEXANDER

DIFFICULTÉ

SAISON — *Automne / Hiver*

MOMENT DE DÉGUSTATION

Introduction

Variante du classique Alexander, créée dans les années 1930 aux États-Unis.

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

COGNAC	40 ML
CRèME DE CACAO BLANC	10 ML
CRèME DE CACAO BRUN	10 ML
LAIT	20 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE — *au shaker*

VERRERIE — *à cocktail*

DÉCORATION — *noix de muscade râpée*

A découvrir également

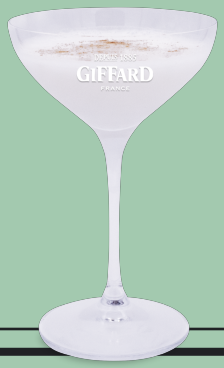
Corsé

AFTER EIGHT MARTINI

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Peppermint Pastille
Crème de Cacao Blanc



Moyen

ALEXANDER

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Gin
Crème de Cacao Blanc

Moyen

CARMEN

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Crème de Cacao Blanc
Crème de Fraise des Bois et Fraise