

Recette cocktail

## BLACK RUSSIAN



DIFFICULTÉ —————

SAISON ————— *Automne / Hiver*

MOMENT DE DÉGUSTATION ————— *Apéritif / Soirée*

### Introduction

Cocktail crédité à Gustav Tops, à Bruxelles, vers 1949.

### Préparation du cocktail

- 1/4 Remplir le verre de glaçons
- 2/4 Verser les ingrédients
- 3/4 Mélanger délicatement et brièvement
- 4/4 Servir

### Conseil du bartender

Variante : servir dans un highball & allonger de Cola pour obtenir un Colorado Bulldog.

### Ingrédients

- ◆ VODKA 40 ML
- ◆ LIQUEUR DE CAFÉ 20 ML

### Conseils de présentation

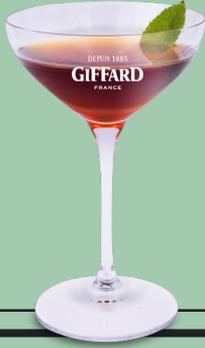
MÉTHODE ————— *au verre*

GLACE ————— *cubes*

VERRERIE ————— *highball*



A découvrir également



*Corsé*

## ADHOC

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Liqueur de Café  
Menthe-Pastille

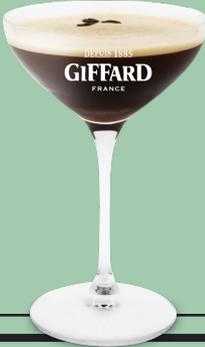


*Moyen*

## DIRTY BANANA

DIFFICULTÉ  
☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Liqueur Banane du Brésil et des Caraïbes  
Liqueur de Café



*Moyen*

## ESPRESSO MARTINI

DIFFICULTÉ  
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Liqueur de Café  
Espresso

