Recette cocktail

SINGAPORE SLING

DIFFICULTÉ

SAISON

MOMENT DE DÉGUSTATION

Introduction

Recette adaptée par Dale DeGroff du cocktail crée au début du 20ème siècle par Ngiam Tong Boon au Long Bar, Raffles Hotel, Singapour.

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 rempli de glace

5/5 Décorer & servir

Ingrédients

GIN	45 ML
LIQUEUR DE CHERRY	15 ML
TRIPLE SEC	5 ML
LIQUEUR BéNéDICTINE	5 ML
JUS D'ANANAS	45 ML
JUS DE CITRON VERT	15 ML
SIROP GRENADINE	1 BSP
BITTERS AROMATIQUES	1 TRAITS

Conseils de présentation

MÉTHODE — *au shaker*

GLACE — *cubes*

VERRERIE — *highball*

DÉCORATION — *cerise / quartier d'ananas*

A découvrir également

Moyen

BANANA BOOMER

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Crème de Banane
Liqueur d'Abricot

Moyen

BLOOD & SAND

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur de Cherry
Vermouth rouge

Moyen

DéLICES DES BOIS

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur de Cherry
Crème de Myrtille