

Recette cocktail

AVIATION

DIFFICULTÉ

SAISON — *Été / Printemps*

MOMENT DE DÉGUSTATION

Introduction

Cocktail créé par Hugo R. Esslinn, Wallick Hotel, New York (Recipes for Mixed Drinks, 1916).

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

GIN	45 ML
LIQUEUR DE MARASQUIN	15 ML
CRèME DE VIOLETTE	10 ML
JUS DE CITRON JAUNE	15 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE — *au shaker*

VERRERIE — *à cocktail*

DÉCORATION — *cerise*

A découvrir également

Léger

AI SHITERU

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur Parfait Amour
Liqueur de Marasquin



Corsé

HEMINGWAY SPECIAL DAIQUIRI

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur de Marasquin
Jus de pamplemousse



Corsé

LAST WORD

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur de Marasquin
Chartreuse verte