Recette cocktail

# ANGéLIQUE

DIFFICULTÉ — 🍸🍸🍸

SAISON — *Printemps*

MOMENT DE DÉGUSTATION —

## Introduction

Cocktail créé par 8 bartenders internationaux lors d'un atelier animé par Fernando Castellon.

## 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 | 20 ML |
| LIQUEUR DE RHUBARBE | 20 ML |
| SIROP FLEUR DE SUREAU | 10 ML |
| LIQUEUR SPRITZ | 20 ML |
| JUS DE CITRON JAUNE | 20 ML |

## Conseils de présentation

MÉTHODE — *au shaker*

VERRERIE — *à cocktail*

DÉCORATION — *zeste de citron jaune*

# A découvrir également



*Léger*

## FRENCH GARDEN

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur de Rhubarbe
Sirop Saveur Miel



*Moyen*

## FRESH PEPPER

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur de Rhubarbe
Sirop Saveur Gingembre



*Léger*

## GIN TO' DU JARDIN

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur de Rhubarbe
Tonic