Recette cocktail

FRESH PEPPER

DIFFICULTÉ

SAISON — *Été / Printemps*

MOMENT DE DÉGUSTATION

Introduction

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

Préparation du cocktail

1/6 Écraser les fraises et les feuilles de basilic dans le shaker à l'aide d'un pilon

2/6 Verser les ingrédients dans le shaker

3/6 Remplir le shaker aux 2/3 de glaçons (cubes)

4/6 Agiter énergiquement pendant 7 à 10 secondes

5/6 Filtrer dans un verre sans glace mais préalablement rafraîchi

6/6 Décorer & servir

Ingrédients

LIQUEUR DE RHUBARBE	50 ML
SIROP SAVEUR GINGEMBRE	15 ML
FEUILLES DE BASILIC	2
FRAISES	3

Conseils de présentation

MÉTHODE — *au shaker*

VERRERIE — *à cocktail*

DÉCORATION — *fraises / noix de coco râpée / poivre moulu*

A découvrir également

Moyen

ANGéLIQUE

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur de Rhubarbe
Sirop Fleur de Sureau
Liqueur Spritz

Léger

FRENCH GARDEN

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur de Rhubarbe
Sirop Saveur Miel

Léger

GIN TO' DU JARDIN

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur de Rhubarbe
Tonic