Recette cocktail

EL DIABLO

DIFFICULTÉ

SAISON

MOMENT DE DÉGUSTATION

Introduction

Cocktail crédité à Victor « Trader Vic » Bergeron, publié pour la première fois dans son livre Trader Vic's Book of Food & Drinks de 1946.

Préparation du cocktail

1/4 Remplir le verre de glaçons

2/4 Verser les ingrédients

3/4 Mélanger délicatement et brièvement

4/4 Décorer & servir

Ingrédients

TEQUILA	45 ML
CRèME DE CASSIS D'ANJOU	15 ML
JUS DE CITRON VERT	20 ML
GINGER ALE	

Conseils de présentation

MÉTHODE — *au verre*

GLACE — *cubes*

VERRERIE — *highball*

DÉCORATION — *quartier de citron vert*

A découvrir également

Léger

L'AUDACIEUX

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Crème de Cassis d'Anjou
Sirop Poire

Léger

LA GOGANE ROYALE

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Crème de Cassis d'Anjou
Liqueur de Poire William