



Recette cocktail

## FRESH MIRABELLE

DIFFICULTÉ  

SAISON  *Automne / Été*

MOMENT DE DÉGUSTATION

### Introduction

### 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 Servir

### Ingrédients

- ◆ CALVADOS 30 ML
- ◆ CRÈME DE MIRABELLE 20 ML
- ◆ LIQUEUR VANILLE DE MADAGASCAR 10 ML
- ◆ JUS DE CITRON JAUNE 30 ML

### Conseils de présentation

MÉTHODE  *au shaker*

VERRERIE  *à cocktail*

A découvrir également

*Moyen*

## KENTUCKY DREAM



DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur Vanille de Madagascar  
Liqueur d'Abricot

*Léger*

## LÉONIE



DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Sirop Pêche Blanche  
Liqueur Vanille de Madagascar

*Moyen*

## PINEAPPLE SOUR



DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur Ananas des Caraïbes  
Liqueur Vanille de Madagascar