Recette cocktail

BRAMBLE

DIFFICULTÉ

SAISON — *Automne / Été*

MOMENT DE DÉGUSTATION

Introduction

Cocktail créé au milieu des années 1980 par Dick Bradsell, Fred's Club, Londres.

Préparation du cocktail

1/6 Remplir la moitié du verre de glace pilée

2/6 Verser le gin, le jus de citron jaune et le sirop de sucre

3/6 Remuer afin d'incorporer les ingrédients

4/6 Remplir le verre de glace pilée complètement

5/6 Verser doucement la crème de mûre pour créer un effet marbré

6/6 Décorer & servir

Ingrédients

GIN	40 ML
JUS DE CITRON JAUNE	30 ML
SIROP SUCRE DE CANNE	15 ML
CRèME DE MûRE	20 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE — *au verre*

GLACE — *pilée*

VERRERIE — *rocks*

DÉCORATION — *mûres / quartier de citron jaune*

A découvrir également

Moyen

ABRI-VIATION

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur Abricot du Roussillon
Crème de Violette
Sirop Sucre de Canne

Moyen

BANANA DAIQUIRI (STRAIGHT UP)

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur Banane du Brésil et des Caraïbes
Jus de citron vert

Moyen

BLUE HAWAII

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur de Curaçao Bleu
Jus d'ananas