Recette cocktail

BLACKBERRY COLADA

DIFFICULTÉ

SAISON — Été

MOMENT DE DÉGUSTATION

Introduction

Cocktail créé par Mathieu Gouret, Le Santeuil Café, Nantes.

Préparation du cocktail

1/5 Verser les ingrédients dans un blender

2/5 Remplir le blender avec un peu de glace pilée

3/5 Enclencher le blender et faire fonctionner jusqu'à ce que la texture soit lisse

4/5 Verser dans un verre sans glace

5/5 Servir

Ingrédients

SIROP MûRE	10 ML
CRèME DE COCO	20 ML
JUS D'ANANAS	60 ML
JUS D'ORANGE	30 ML
JUS DE PASSION	30 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE — *au blender*

VERRERIE — *highball*

DÉCORATION — *mûres*

A découvrir également

Sans Alcool

BULGARIAN DESSERT

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Sirop Noix de Coco
Sirop Mûre

Moyen

FRENCH KISS

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Crème de Pêche
Sirop Mûre

Corsé

OLD STYLE COOKIE

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Sirop Saveur Chocolate Cookie
Sirop Mûre