Recette cocktail

FIG FLOWER

DIFFICULTÉ

SAISON — *Automne / Été*

MOMENT DE DÉGUSTATION

Introduction

Cocktail créé par Fernando Castellon, Bar Expertise, Lyon.

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 Décorer & servir

Ingrédients

VODKA	40 ML
SIROP FIGUE	15 ML
JUS DE POMME	10 ML
JUS DE CITRON JAUNE	5 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE — *au shaker*

VERRERIE — *à cocktail*

DÉCORATION — *tranches de pomme*

A découvrir également

Léger

GOLDEN FIG

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Sirop Figue
Sherry (xérès) palo cortado

Sans Alcool

LEMONADE FIGUE

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Sirop Base Lemonade
Sirop Figue