Recette cocktail

BOMBAY BARCELONA

DIFFICULTÉ

SAISON — *Été / Printemps*

MOMENT DE DÉGUSTATION

Introduction

Préparation du cocktail

1/6 Écraser les tranches de concombre à l'aide d'un pilon dans le fond du shaker

2/6 Verser les ingrédients dans le shaker

3/6 Remplir le shaker aux 2/3 de glaçons (cubes)

4/6 Agiter énergiquement pendant 7 à 10 secondes

5/6 Filtrer dans un verre sans glace mais préalablement rafraîchi

6/6 Décorer & servir

Ingrédients

GIN	40 ML
SIROP CITRON VERT	20 ML
LIQUEUR FLEUR DE SUREAU SAUVAGE	20 ML
CONCOMBRE	4 TRANCHES

Conseils de présentation

MÉTHODE — *au shaker*

VERRERIE — *à cocktail*

DÉCORATION — *brin de romarin*

A découvrir également

Moyen

CARIBBEAN BREEZE

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur Banane du Brésil et des Caraïbes
Sirop Citron Vert

Sans Alcool

CHERRY LEMON

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Sirop Citron
Sirop Cerise

Corsé

CUCUMBER MARTINI

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Sirop Concombre
Sirop Citron Vert