



Recette cocktail

## CUCUMBER MARTINI

DIFFICULTÉ  

SAISON  *Été / Printemps*

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 Décorer & servir

### Ingrédients

◆ VODKA	50 ML
◆ SIROP CONCOMBRE	20 ML
◆ SIROP CITRON VERT	10 ML

### Conseils de présentation

MÉTHODE  *au shaker*

VERRERIE  *à cocktail*

DÉCORATION  *rondelle de citron vert déshydratée*



A découvrir également



*Corsé*

## CUCUMBER GIMLET

DIFFICULTÉ  
🍸🍸🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Gin  
Sirop Concombre




*Sans Alcool*

## SPRING LIMEADE

DIFFICULTÉ  
🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Sirop Basilic  
Sirop Concombre



*Sans Alcool*

## TOMATO CUCUMBER

DIFFICULTÉ  
🍸

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX  
Sirop Concombre  
Jus de tomate

