



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

