Recette cocktail

# DIWALI




DIFFICULTÉ

SAISON — *Automne / Été*

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 Servir

## Ingrédients

| | |
|---|---|
| WHISKY (SCOTCH) | 10 ML |
| MANGALORE | 20 ML |
| SIROP FRAISE | 5 ML |
| JUS D'ANANAS | 50 ML |

## Conseils de présentation

MÉTHODE — *au shaker*

VERRERIE — *à cocktail*

## A découvrir également




*Moyen*

### CUBAN THYME

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur de thym
Mangalore




*Moyen*

### GATEWAY OF KARNATAKA

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Mangalore
Sirop Fruit de la Passion




*Moyen*

### MANGALORE SOUR

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Mangalore
Sirop Gomme